

Turbotrituradores
Turbo liquidisers
Turbo-broyeurs
Turbo-trituradores

TTR





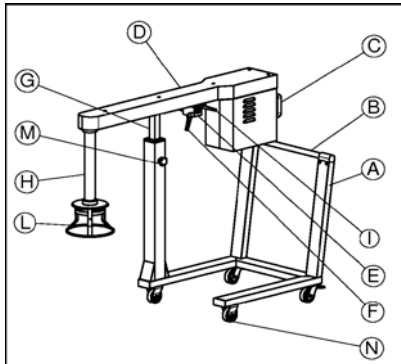
ÍNDICE

| | |
|---|-----------|
| 1.0 RECOMENDACIONES GENERALES | 4 |
| 2.0 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA | 4 |
| 2.1 DATOS TÉCNICOS..... | 4 |
| 2.2 DATOS DE LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS..... | 4 |
| 2.3 TRANSPORTE Y ELEVACIÓN | 5 |
| 2.4 INSTALACIÓN..... | 5 |
| 2.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA | 5 |
| 2.6 LIMITACIONES DE USO | 6 |
| 2.7 ELIMINACIÓN | 6 |
| 3.0 SEGURIDAD | 6 |
| 4.0 DISPOSITIVOS DE CONTROL | 6 |
| 5.0 INSTRUCCIONES DE USO | 6 |
| 5.1 FUNCIONAMIENTO..... | 6 |
| 5.2 POSICIONES POSIBLES | 7 |
| 5.3 ACCESORIOS..... | 7 |
| 5.4 EJEMPLOS DE USO..... | 8 |
| 6.0 INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO..... | 8 |
| 6.1 SUSTITUCIÓN / TENSADO DE LA CORREA | 8 |
| 6.2 AJUSTE DE LA ALTURA DEL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD..... | 9 |
| 6.3 LIMPIEZA | 9 |
| 7.0 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 10 |
| 8.0 CONFORMIDAD CON LOS ESTÁNDARES | 11 |
| 9.0 REPUESTOS | 11 |

CERTIFICADO DE GARANTÍA
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Figura 1

F



igura 2

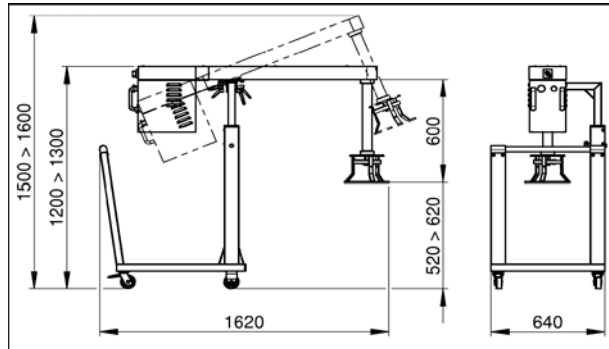


Figura 3

| | A | B | C | D | E | F |
|---------|-----------|----|-------------|-----------|---|----|
| TBF 140 | 400 | 50 | 2200 / 1700 | 3,3 / 2,7 | 6 | 90 |
| TBF 141 | 230 / 400 | 50 | 1100 | 4,5 / 2,7 | 6 | 90 |

Figura 4

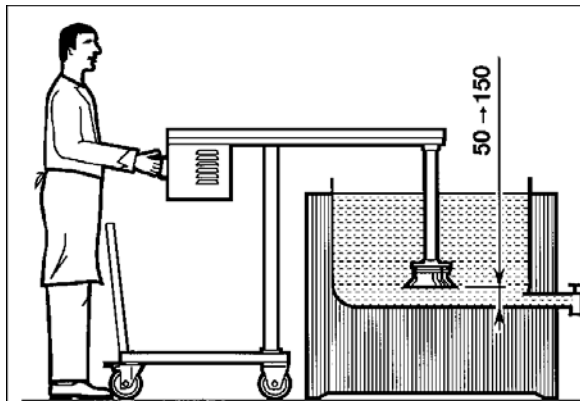


Figura 5

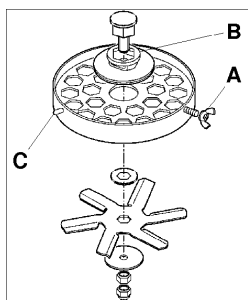
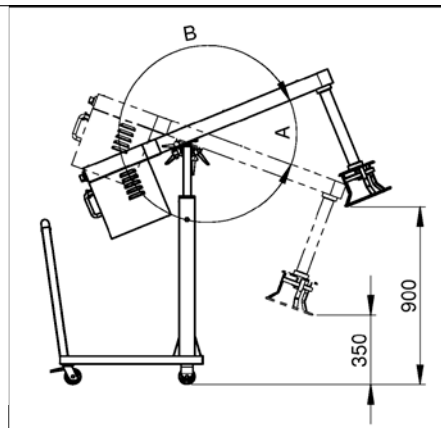


Figura 6

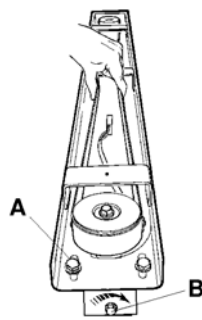


Figura 7

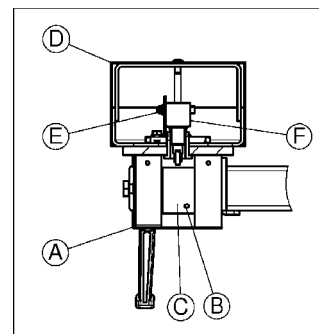





Figura 8

1.0 RECOMENDACIONES GENERALES

En esta guía se han utilizado los siguientes símbolos gráficos para llamar la atención sobre instrucciones u operaciones específicas:

| | |
|---|--|
|  | Operación o advertencia que implica ATENCIÓN y CUIDADO |
|  | Operación o indicación que implica PROHIBICIÓN TOTAL |
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Lea con atención todos los apartados de esta guía antes de utilizar la máquina. • Antes de utilizar la máquina, compruebe que no haya sufrido ningún daño o rotura durante el transporte. • Conserve adecuadamente esta guía para que pueda ser consultada por todos los operadores. |

2.0 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

Estos turbo-trituradores son adecuados para mezclar, triturar, picar, emulsionar sopas de verduras o de pescado, preparar purés de patatas o de verduras, mezclas de líquidos o salsas directamente en los recipientes de cocción. Se utilizan principalmente en cocinas comunes centrales, industrias agroalimentarias y talleres. Para cualquier otro uso, póngase en contacto con nosotros.

Véase la figura 1.

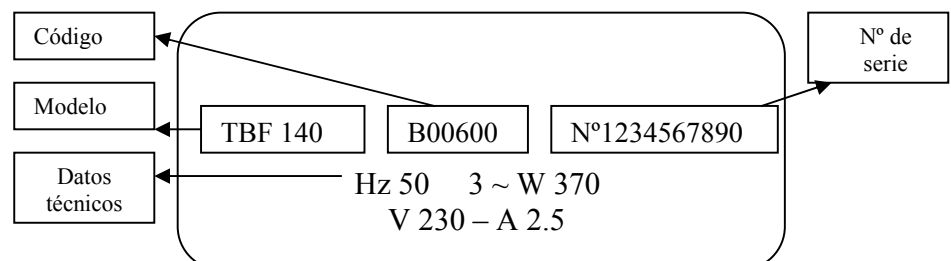
| | | |
|---|--------------------------------------|---------------------------------------|
| A Carrito | E Caja del sistema de giro | L Cabezal de mezclado |
| B Asidero | F Palanca de bloqueo del giro | M Tornillo de ajuste de altura |
| C Carcasa del motor con asideros | G Brazo de soporte | N Ruedecillas |
| D Cuerpo de la máquina | H Brazo de inmersión | |
| | I Selector de bloqueo | |

2.1 DATOS TÉCNICOS

Véase la figura 3.

| | |
|---|---------------------------------------|
| A Tensión nominal en voltios (valor único o cambiable) | D Corriente nominal (amperios) |
| B Frecuencia (hercios) | E Características del fusible |
| C Entrada nominal (vatios) | F Peso neto |



2.2 DATOS DE LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS



2.3 TRANSPORTE Y ELEVACIÓN

La máquina se embla en una caja de madera para su transporte; para su elevación, consulte los pesos proporcionados en el apartado 2.1 “Datos técnicos” y compruebe que el equipo de elevación que se está utilizando (correas, carretilla elevadora, vehículo montacargas de horquilla) es adecuado para ello.

2.4 INSTALACIÓN

| | |
|---|---|
|  | La instalación del aparato debe ser realizada por una persona cualificada. |
|  | Durante el ajuste de la altura, debe existir una persona que sujete el cuerpo del turbo-triturador y lo mantenga en su posición. |

Los turbo-trituradores se suministran separados en 2 partes (carrito y cuerpo con el brazo de soporte).

MONTAJE: (Véase la figura 1)

- Coloque el brazo de soporte **G** en posición perpendicular al cuerpo **D**. Para ello, libere la palanca de bloqueo del giro **F** girándola en sentido antihorario y vuelva a bloquearla mediante el giro en sentido horario.
- Retire el tornillo de ajuste de la altura **M**.
- Inserte el brazo de soporte **G** en el carrito **A**.
- Ajuste la altura del turbo-triturador de forma que pueda utilizarse en posición horizontal y que el anillo de protección quede a una distancia de entre 50 y 150 mm del fondo del recipiente de cocción (Véase la figura 4).
- Bloquee la posición del brazo de soporte **G** insertando el tornillo de ajuste de la altura **M** en uno de los orificios existentes.
- Ajuste el microconmutador de seguridad conforme a lo descrito en el apartado 6.2.

2.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Asegúrese de que la tensión de alimentación a la que se conectará el aparato corresponde con el valor proporcionado en la placa de características.



La instalación debe protegerse por medio de un disyuntor y un fusible de fase, según se describe en la columna **E** de las especificaciones.

Motor trifásico de 230/400 V con 1 velocidad:

- Asegúrese de que existe una toma de pared estándar de 20 A con 3 pins + toma de tierra y el enchufe estanco para conectar el cable de alimentación.
- **Compruebe el sentido de giro de la cuchilla** con ayuda de la flecha que aparece en la parte superior del cabezal de mezclado (sentido antihorario). Si el sentido de giro es inverso al de la flecha, sustituya los 2 cables de fase del enchufe.

Los aparatos de una sola velocidad (TBF 141) están siempre conectados a la tensión más elevada (400 V); para cambiar a la tensión inferior (230 V), proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación de red.
2. Retire la carcasa del motor.
3. Cambie el puente JP1 del tablero de 400 V a 230 V.
4. Cambie la posición de las barras del bloque terminal del motor.
5. Vuelva a montar el aparato, procediendo en sentido inverso al anterior.

| | |
|---|---|
|  | Los procedimientos de cambio de velocidad sólo deben ser llevados a cabo por personal cualificado. |
|  | LA INSTALACIÓN DEBE CONECTARSE A TIERRA MEDIANTE LA CONEXIÓN DEL CABLE VERDE/AMARILLO. |

Motor trifásico de 400 V - 2 velocidades:

Los aparatos de 2 velocidades (TBF 140) no pueden cambiarse a otra tensión.



2.6 LIMITACIONES DE USO

No existen limitaciones específicas para el aparato con respecto al uso para el cual ha sido diseñado.

2.7 ELIMINACIÓN

A la hora de desechar el aparato, sus piezas deberán separarse en función de los materiales constituyentes, y cada pieza deberá eliminarse conforme a las leyes y normativas vigentes en el país en el que se desechen. La eliminación de las piezas de la máquina no debería conllevar ningún problema específico.

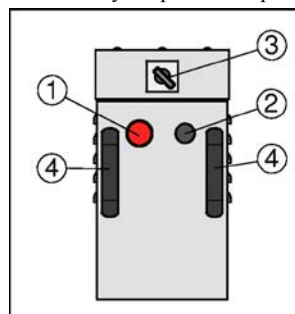
3.0 SEGURIDAD

La seguridad del usuario queda garantizada gracias a:

- el sistema de parada del motor cuando se accede al área de seguridad **B** (Véase la figura 5);
- el hecho de tener que pulsar el botón de ARRANQUE después de una parada (dispositivo “sin corriente”);
- el disyuntor térmico para sobrecarga del motor;
- la conformidad con las instrucciones dadas en esta guía para el uso, mantenimiento y limpieza del aparato.

4.0 DISPOSITIVOS DE CONTROL

1. Botón de PARADA (O)
2. Botón de ARRANQUE (I)
3. Cambio de velocidad (sólo en TBF 140)
4. Asideros de funcionamiento



5.0 INSTRUCCIONES DE USO

5.1 FUNCIONAMIENTO

Los turbo-trituradores podrán ponerse en marcha para utilizarse en modo de funcionamiento continuo si el anillo de protección del cabezal de mezclado se encuentra dentro del área de procesamiento **A**. (Las alturas estándar se encuentran entre 350 y 900 mm, Véase la figura 5).

Funcionamiento continuo:

- Pulse el botón **2** únicamente cuando se encuentre en el área de procesamiento **A**.

Parada:

- Pulse el botón rojo **1**.

Selección de velocidad (modelo de 2 velocidades):



- Gire el selector de la velocidad baja a la velocidad elevada (sentido horario).

Nota: no fuerce los límites del selector.

5.2 POSICIONES POSIBLES

Los turbo-trituradores pueden utilizarse:

- 1) En posición con los ejes bloqueados:
El cabezal de mezclado está colocado en la parte inferior del recipiente, sin ayuda del operador.
 - Coloque el cuerpo en posición horizontal y bloquee el eje vertical en su posición usando la palanca **A** y el selector **B**.
- 2) En posición vertical bloqueada con giro horizontal
El cabezal de mezclado está colocado en la parte inferior del recipiente, con ayuda del operador.
 - Coloque el cuerpo en posición horizontal y bloquee el eje vertical en su posición usando la palanca **A**.
 - Libere el selector **B** para girar el cuerpo +/- 20° en sentido horizontal.
- 3) En posición libre
El operador actúa como soporte cuando el cabezal se encuentra en el interior del recipiente para mezclar un producto.
 - Libere la palanca **A** para girar el cuerpo en sentido vertical.
 - Libere el selector **B** para girar el cuerpo +/- 20° en sentido horizontal.

| | |
|---|---|
|  | Mientras se encuentre en posición de trabajo, asegure el turbo-triturador bloqueando las dos ruedecillas traseras. |
|  | Use un recipiente adecuado para el producto y para la cantidad a procesar, de forma que el cabezal de mezclado quede totalmente cubierto. |





5.3 ACCESORIOS

En la fase final de la preparación se utilizan dos micro-trituradores, que se fijan de forma independiente al cabezal de mezclado.

- **El micro-triturador de “cocina”** para reducir los productos fibrosos a un molido fino (Véase el apartado 5.4.2).
- **El micro-triturador especial para “sopa de pescado”** (Véase el apartado 5.4.3).

Instalación (Véase la figura 6)

- Detenga y bloquee el turbo-triturador en la posición de seguridad **B** (Véase la figura 5).
- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación eléctrica.
- Desenrosque completamente la tuerca de mariposa **A**.
- Inserte la parte central de la barra **B** en el eje hexagonal de la cuchilla del aparato y, a continuación, gírelo hasta que los 3 pins **C** coincidan con las ranuras del engranaje reductor.
- Apriete firmemente la tuerca de mariposa **A**.

| | |
|---|--|
|  | DESCONECTE LA MÁQUINA DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO ANTES DE LLEVAR A CABO NINGÚN TRABAJO SOBRE ELLA. |
|  | Nunca utilice el micro-triturador si el cabezal no está totalmente cubierto. |
|  | No utilice el micro-triturador a baja velocidad (modelo de 2 velocidades). |
|  | El micro-triturador debe retirarse cuando no esté utilizándose. |

5.4 EJEMPLOS DE USO

1) Sin micro-triturador:

Sopas y mezclas de líquidos (crêpes).

- Arranque y detenga siempre el turbo-triturador con el cabezal totalmente cubierto para evitar así las salpicaduras.
- Cuando el cabezal se pone en marcha, es atraído hacia el fondo del recipiente y crea un movimiento arremolinado.
- Coloque el cabezal cerca de la pared del recipiente para interrumpir así el remolino y, a continuación, fije la posición con la palanca.

Puré de patatas:

- Machaque las patatas inmediatamente después de cocerlas. No las deje en su agua de cocción.
- Añada mantequilla, leche hirviendo y sal a gusto.
- Comience machacando las patatas que se encuentran en el fondo y, a continuación, remueva todo el contenido del recipiente, haciendo hincapié en los lados, para obtener un puré fino y sin grumos.

Nota: Con un turbo-triturador de 2 velocidades, empiece a mezclar a la velocidad más baja y, a continuación, cambie a la velocidad superior.

2) Con el micro-triturador de “cocina”:

Crema de legumbres con puerros.

Espinacas a la crema.

- Retire el agua de cocción.
- Añada bechamel y mézclelo hasta obtener la textura deseada.

Compota de fruta, preparación de sorbetes, mermeladas.

Puré de patatas instantáneo:

- Añada gradualmente los copos de puré al remolino formado y mézclelo sin el micro-triturador.
- Cuando haya terminado de mezclarlo, monte el micro-triturador para “batir” el puré de patatas.



Use el micro-triturador únicamente en la etapa final para conseguir una textura aún más fina.

3) Con el micro-triturador especial para “sopa de pescado”:

- Utilizado para hacer sopas de pescado (picado), almacenaje agroalimentario y bases para salsas.

6.0 INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO



DESCONECTE EL APARATO DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO ANTES DE LLEVAR A CABO NINGÚN TRABAJO SOBRE ÉL.

Se recomienda comprobar al menos una vez al año:

- el estado y la tensión de la correa;
- el juego del eje de la cuchilla, importante para los resultados de procesamiento;
- el estado de las juntas de sellado de la base del brazo de inmersión;
- el estado de limpieza del interior del cuerpo del aparato y de la caja eléctrica. En caso necesario, utilice una aspiradora para eliminar el polvo;
- el estado de las conexiones eléctricas (riesgo de corrosión).

6.1 SUSTITUCIÓN / TENSADO DE LA CORREA

- Bloquee el cuerpo del aparato en la posición horizontal.
- Retire los tornillos de fijación de la cubierta superior.
- Compruebe el estado y la tensión de la correa.

Si es necesario volver a tensar la correa o sustituirla: (Véase la figura 7)

1. Retire la carcasa del motor.
2. Afloje (1 vuelta) los 4 tornillos **A** que fijan el motor.
3. Desenrosque totalmente el tornillo **B** para sustituir la correa y colocar una nueva, asegurándose de que queda correctamente colocada en el interior de los canales de la polea.
4. Apriete el tornillo **B** lo suficiente para obtener un tensado inicial (correa tensada sin presión).
5. Continúe apretando el tornillo **B** (aproximadamente 3 giros adicionales) para obtener la tensión adecuada.
6. Bloquee los 4 tornillos **A** en su posición.
7. Vuelva a colocar la carcasa del motor.
8. Vuelva a colocar la cubierta superior.

6.2 AJUSTE DE LA ALTURA DEL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

Véase la figura 8.

El dispositivo de seguridad debe comprobarse regularmente para asegurarse de que se encuentra en perfecto estado. El motor debe detenerse a las siguientes alturas estándar de desconexión:

- Altura mínima: superior o igual a 350 mm.
- Altura máxima: inferior o igual a 900 mm.

Si éste no es el caso:

- No use el aparato.
- Remítalo al servicio post-venta de su proveedor para su ajuste.

1) Ajuste inicial:

- Retire la cubierta **A** de la unidad de giro para poder acceder al mecanismo.
- Afloje ligeramente los tornillos **B**.
- Gire ligeramente la leva **C**.
- Compruebe las alturas de desconexión y, en caso necesario, continúe con el ajuste.

2) Ajuste final:

- Retire la cubierta superior **D**.
- Afloje ligeramente los 2 tornillos **E** que fijan el microconmutador **F** de forma que pueda moverse arriba y abajo.
- Bloquee los tornillos **E** en su posición.
- Compruebe las alturas de desconexión y, en caso necesario, continúe con el ajuste.
- Vuelva a colocar la cubierta superior y la cubierta de la unidad de giro.

6.3 LIMPIEZA

ENTRE DOS TIPOS DIFERENTES DE PROCESOS

Coloque el cabezal en un recipiente lleno de agua y deje que gire durante unos segundos. En caso necesario, desconecte el aparato y limpie el cabezal con una esponja o estropajo.

FIN DE USO

Coloque el cabezal en un recipiente lleno de agua al que haya añadido un detergente / desinfectante, deje que gire durante unos segundos y, a continuación, aclárelo.

Desconecte la máquina de la alimentación de red para terminar de limpiar el cabezal con una esponja o estropajo. En caso necesario, use una esponja mojada y un detergente / desinfectante para limpiar el exterior del aparato. A continuación, aclárelo bien y séquelo.

Limpie los micro-trituradores por separado después de retirarlas, ya sea colocándolas bajo el grifo o en el lavavajillas.

Nota:

No utilice detergentes abrasivos, que podrían rayar la superficie.

Evite el uso de chorros de agua para limpiar las ranuras de ventilación de la caja eléctrica y del carrito, ya que podría entrar agua en la estructura tubular de éste último y provocar corrosión.

Periódicamente (al menos una vez al mes):



En caso necesario, elimine el polvo de las ranuras de ventilación y de la parte inferior de la caja eléctrica.

7.0 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL TURBO-TRITURADOR NO SE PONE EN MARCHA

Compruebe:

- que el aparato está correctamente conectado a la fuente de alimentación;
- que el suministro de alimentación del enchufe es correcto.

Si el aparato se detiene súbitamente:

- se ha disparado el disyuntor térmico del motor; espere unos minutos antes de volver a ponerlo en marcha.

RUIDO O FUNCIONAMIENTO DEFECTUOSO

Ruido:

- Presencia de materia extraña en el producto. Detenga el aparato.
- El estado de funcionamiento es incorrecto o el micro-triturador no está debidamente fijado.
- Deslizamiento de la correa de dirección o desgaste prematuro (ruido estridente).

No hay corriente:

- El motor está funcionando en 2 fases (Véase el diagrama de cableado).
- La tensión es incorrecta, causando un sobrecalentamiento anómalo del motor.
- Elevada sobrecarga, uso intensivo.



8.0 CONFORMIDAD CON LOS ESTÁNDARES

Los aparatos descritos en esta guía han sido diseñados y fabricados de conformidad con las siguientes normativas y directivas:

Directivas europeas de referencia

| | |
|---------------|--|
| 73/23/CEE | Directiva de baja tensión |
| 98/37/CEE | Directiva sobre maquinaria |
| 75/442/CEE | Directiva sobre desechos |
| 94/62/CEE | Directiva sobre envasado y desechos de envases |
| 2004/108/CEE | Directiva sobre compatibilidad electromagnética |
| 2004/1935/CEE | Directiva sobre materiales en contacto con alimentos |
| 2002/95/CEE | Directiva RoHS |

Estándares europeos de referencia

| | |
|----------------------|---|
| UNI EN 12100-1: 2005 | Estándares sobre la seguridad de la maquinaria |
| UNI EN 12100-2: 2005 | Estándares sobre la seguridad de la maquinaria |
| UNI EN 294: 1993 | Estándares sobre la seguridad de la maquinaria |
| UNI EN 614-1: 1997 | Estándares sobre la seguridad de la maquinaria |
| UNI EN 954-1: 1998 | Estándares sobre la seguridad de la maquinaria |
| UNI EN 1088: 1997 | Estándares sobre la seguridad de la maquinaria |
| UNI EN 1672-2: 1997 | Maquinaria para el procesamiento de alimentos. Conceptos básicos |
| UNI EN 12854: 2004 | Maquinaria para el procesamiento de alimentos. Mezcladoras de brazo |
| EN 60204-1: 1997 | Estándares sobre la seguridad de la maquinaria |
| EN 60651: 1997 | Estándares sobre la seguridad de la maquinaria |
| EN ISO 3744: 1997 | Estándares sobre la seguridad de la maquinaria |
| EN ISO 4871: 1998 | Estándares sobre la seguridad de la maquinaria |
| EN ISO 11201: 1997 | Estándares sobre la seguridad de la maquinaria |

9.0 REPUESTOS

Para facilitar el envío de repuestos, se solicitará a los clientes que suministren los siguientes datos:

- 1) modelo y tipo de máquina, así como el número de serie;
- 2) tensión de alimentación;
- 3) número de referencia de la pieza y descripción, tal como aparece en la lista de repuestos;
- 4) código de pieza, si está disponible;
- 5) cantidad de piezas solicitadas.

OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

El ruido aéreo emitido por la máquina, medido sobre una máquina tipo, es inferior a 55dB(A), distancia 1m.

CONTENTS

| | | |
|------------|---|-----------|
| 1.0 | GENERAL RECOMMENDATIONS | 4 |
| 2.0 | DESCRIPTION OF THE MACHINE | 4 |
| 2.1 | TECHNICAL DATA | 4 |
| 2.2 | RATING PLATE DATA | 4 |
| 2.3 | TRANSPORTATION AND LIFTING | 4 |
| 2.4 | INSTALLATION | 5 |
| 2.5 | ELECTRICAL CONNECTION | 5 |
| 2.6 | LIMITATIONS OF USE | 5 |
| 2.7 | DISPOSAL | 5 |
| 3.0 | SAFETY | 6 |
| 4.0 | CONTROL DEVICES | 6 |
| 5.0 | INSTRUCTIONS FOR USE | 6 |
| 5.1 | OPERATION | 6 |
| 5.2 | POSSIBLE POSITIONS | 6 |
| 5.3 | ACCESSORIES | 7 |
| 5.4 | EXAMPLES OF USE | 7 |
| 6.0 | MAINTENANCE INSTRUCTIONS | 8 |
| 6.1 | BELT REPLACEMENT – TENSION | 8 |
| 6.2 | ADJUSTING THE HEIGHT OF THE SAFETY DEVICE | 8 |
| 6.3 | CLEANING | 9 |
| 7.0 | TROUBLESHOOTING | 9 |
| 8.0 | CONFORMITY WITH STANDARDS | 10 |
| 9.0 | SPARE PARTS | 10 |

WARRANTY CERTIFICATE
DECLARATION OF CONFORMITY

Figure 1

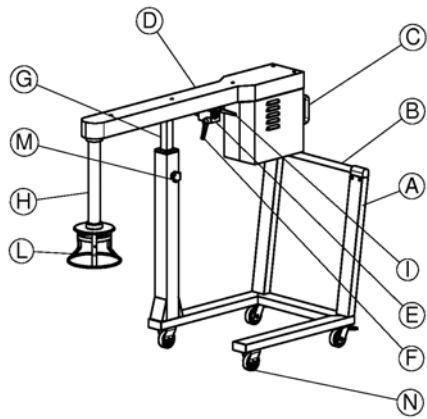


Figure 2

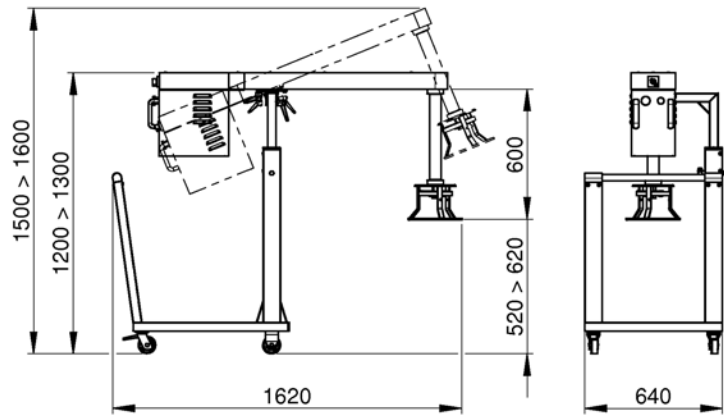


Figure 3

| | A | B | C | D | E | F |
|---------|-----------|----|-------------|-----------|---|----|
| TBF 140 | 400 | 50 | 2200 / 1700 | 3.3 / 2.7 | 6 | 90 |
| TBF 141 | 230 / 400 | 50 | 1100 | 4.5 / 2.7 | 6 | 90 |

Figure 4

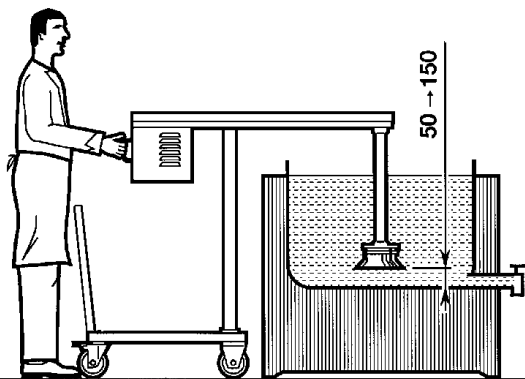


Figure 5

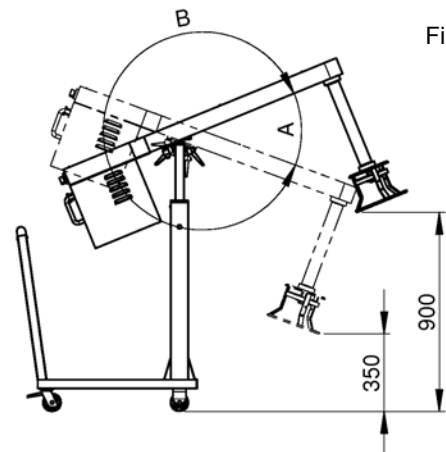


Figure 6

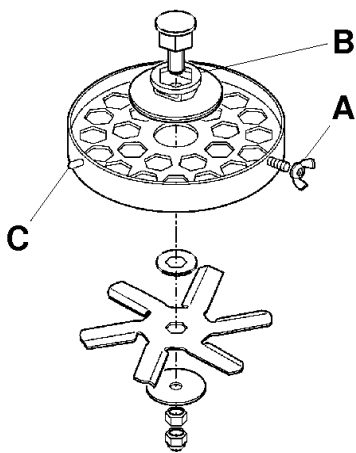


Figure 7

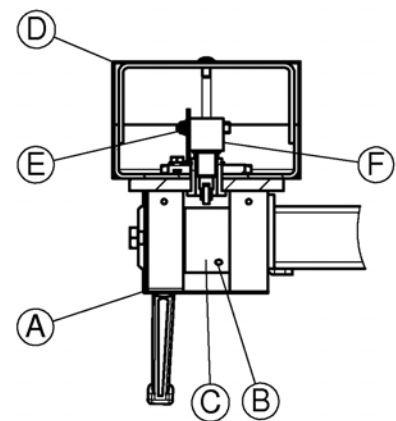
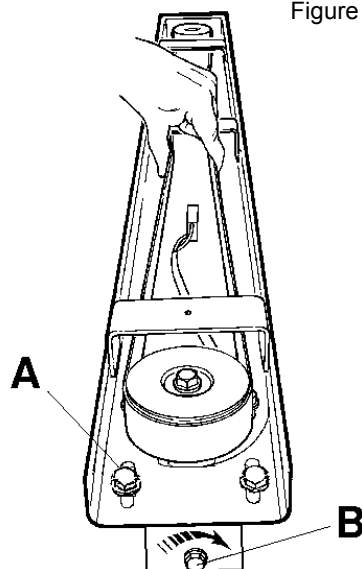





Figure 8

1.0 GENERAL RECOMMENDATIONS

Graphic symbols have been used in this guide to call attention to particular instructions or operations:

| | |
|---|--|
|  | Operation or warning entailing ATTENTION and CARE |
|  | Operation or indication entailing ABSOLUTE PROHIBITION |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Read every part of this guide with attention before using the machine ▪ Before using the machine check for any damage or breakage caused during transportation. ▪ Take care of this guide so that it can be consulted by any operator. |

2.0 DESCRIPTION OF THE MACHINE

These turbo-liquidisers are suitable for mixing, crushing, mincing, emulsifying vegetable or fish soups, for preparing mashed potatoes or chopped vegetables, for liquid mixes, or sauces directly in the cooking containers. They are mainly used in central communal kitchens, agricultural-food industries and workshops. It is advisable to consult us for any other use.

See figure 1

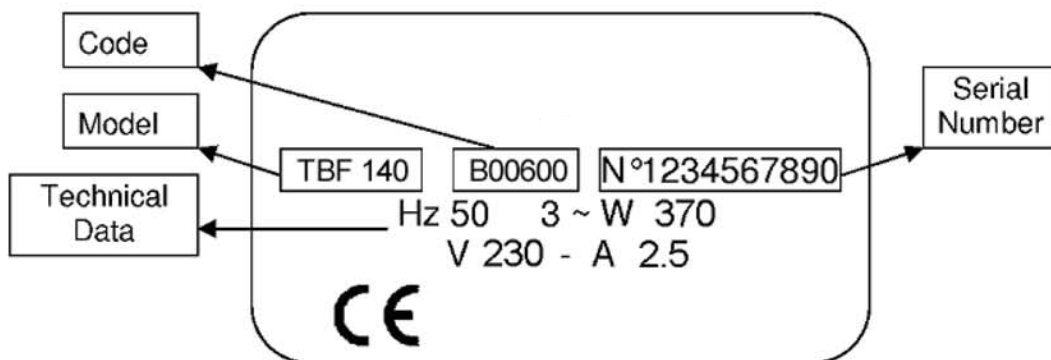
| | | | | | |
|----------|---------------------------|----------|------------------------|----------|------------------------|
| A | Trolley | E | Rotation box | I | Locking knob |
| B | Handle | F | Rotation locking lever | L | Mixing head |
| C | Motor casing with handles | G | Supporting beam | M | Height adjusting screw |
| D | Machine body | H | Dip beam | N | Castors |

2.1 TECHNICAL DATA

See figure 3

| | | | |
|----------|---|----------|-------------------------|
| A | Voltage rating in volt (value, single or changeable) | D | Rated current (Ampère) |
| B | Frequency (Hertz) | E | Characteristics of fuse |
| C | Rated input (Watt) | F | Net weight |



2.2 RATING PLATE DATA



2.3 TRANSPORTATION AND LIFTING

The machine is packed in a wooden crate for transportation; for lifting, see the weights given in section 2.1 "Technical Data" and check that the lifting equipment being used (belts, pallet truck, fork lift truck) is suitable.

2.4 INSTALLATION

| | |
|---|---|
|  | A qualified person must install the appliance. |
|  | During height adjustment there must be a person to support the body of the turbo-liquidiser and keep it in position. |

The turbo-liquidisers are delivered split into 2 parts (trolley and body with supporting beam).

ASSEMBLY: (See figure 1)

- Place the supporting beam **G** perpendicular to the body **D** by releasing the rotation locking lever **F**, turning it counter-clockwise and then relocking it by turning it clockwise.
- Remove the height adjusting screw **M**
- Insert the supporting beam **G** into the trolley **A**
- Adjust the height of the turbo-liquidiser so that it works in a horizontal position and the guard ring is at a distance between 50 and 150mm inclusive from the bottom of the pan (see figure 4)
- Lock the position of the supporting beam **G** by inserting the height adjusting screw **M** into one of the holes provided.
- Adjust the safety microswitch as described in section 6.2

2.5 ELECTRICAL CONNECTION



Ensure that the mains voltage to which the appliance will be connected corresponds to the value given on the rating plate. The installation must be protected by a circuit breaker and a phase fuse as indicated in column **E** of the specifications.

Three-phase motor 230/400V - 1 speed:

- Ensure that there is a standard 20 A wall socket with 3 pins + earth and a corresponding sealed plug to be fitted onto the power cable.
- **Check the direction of rotation of the blade:** with the help of the arrow marked on the upper part of the mixing head (counter-clockwise direction). If the direction of rotation is reversed, change over the 2 phase wires in the plug.

The single-speed appliances (TBF 141) are always connected at the higher voltage (400 V); to change to the lower voltage (230 V) proceed as follows:

1. disconnect the appliance from the mains power supply
2. remove the motor casing
3. change the jumper JP1 on the board from 400V to 230V
4. change the position of the bars on the motor terminal block
5. reassemble the appliance proceeding in the reverse order to above.

| | |
|---|---|
|  | Only qualified persons must carry out procedures for changing the speed. |
|  | THE INSTALLATION MUST BE EARTHED BY CONNECTING THE GREEN / YELLOW WIRE |

Three-phase motor 400V - 2 speeds:

The two-speed appliances (TBF 140) cannot be changed to another voltage.

| | |
|---|---|
|  | THE INSTALLATION MUST BE EARTHED BY CONNECTING THE GREEN / YELLOW WIRE |
|---|---|

2.6 LIMITATIONS OF USE

There are no particular limitations of the appliance with regard to the use for which it has been designed.

2.7 DISPOSAL

When scrapping the appliance, it must be separated into parts according to the constituent materials and each part disposed of in accordance with the applicable laws and regulations in force in the country where the appliance is to be scrapped. The machine parts should present no particular problems regarding disposal.

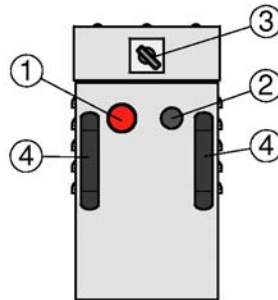
3.0 SAFETY

User safety is ensured by:

- the motor stopping when inside the safety area **B** (see figure 5);
- having to press the START button after a stop ("no power" device);
- a motor overload thermal cutout;
- compliance with the instructions given in this guide for using, maintaining and cleaning the appliance.

4.0 CONTROL DEVICES

1. STOP button (O)
2. START button (I)
3. Speed change (TBF 140 only)
4. Operating handles



5.0 INSTRUCTIONS FOR USE

5.1 OPERATION

The turbo-liquidisers can be started for continuous operation if the guard ring of the mixing head is within the processing area **A**. (Standard heights are between 350 and 900 mm inclusive, see figure 5).

Continuous operation:

- Press button **2**, only when in the processing area **A**.

Stop:

- Press the red button **1**.

Speed selection (2-speed model):



- Turn the knob from low to high speed (clockwise).

Note: do not force the selector limits.

5.2 POSSIBLE POSITIONS

The turbo-liquidisers may operate:

- 1) In position with locked axes:
mixing head put into bottom of container without operator help.
 - Put the body in the horizontal position and lock the vertical axis in position using lever **A** and knob **B**
- 2) In locked vertical position with horizontal rotation
mixing head put into bottom of container with operator help.
 - Put the body in the horizontal position and lock the vertical axis in position using lever **A**
 - Release knob **B** to turn the body in a horizontal direction by +/- 20°
- 3) In free position
the operator acts as support when the head is inside the container to blend a product.
 - Release lever **A** to turn the body in a vertical direction.
 - Release knob **B** to turn the body in a horizontal direction +/- 20°.

| | |
|---|---|
|  | When in the working position, secure the turbo-liquidiser by locking the two rear castors. |
|  | Use a suitable container for the product and for the quantity to be processed, to ensure that the mixing head is fully covered. |





5.3 ACCESSORIES

Two micro-liquidisers are used at the end of preparation and are fixed independently to the mixing head.

- The “kitchen” micro-liquidiser to reduce fibrous products to a fine mince (see § 5.4.2)
- The special “fish soup” micro-liquidiser (see § 5.4.3)

Installation (see figure 6)

- Stop and lock the turbo-liquidiser in the safety position **B** (see figure 5).
- Disconnect the appliance from the electricity supply.
- Completely unscrew the wing nut **A**.
- Insert the central part of shaft **B** into the hexagonal axis of the appliance blade and then turn until the 3 pins **C** slot into their positions in the reduction gear.
- Fully tighten the wing nut **A**.

| | |
|---|---|
|  | DISCONNECT THE MACHINE FROM THE ELECTRICITY SUPPLY BEFORE CARRYING OUT ANY WORK |
|  | Never operate the micro-liquidiser if the head is not fully covered. |
|  | Do not use the micro-liquidiser at low speed (2-speed model). |
|  | The micro-liquidiser must be removed when not in use. |

5.4 EXAMPLES OF USE

1) Without micro-liquidiser:

Soups and liquid mixes (crêpes).

- Always start and stop the turbo-liquidiser with the head fully covered to avoid splashes and splinters flying out.
- When the head is started up it is attracted towards the bottom of the container and creates a whirling motion.
- Put the head near the container wall to interrupt the whirling and then lock in position with the lever.

Mashed potatoes:

- Mash the potatoes immediately after cooking. Do not leave them in their cooking water.
- Add butter, boiling milk and salt to taste.
- Start mashing at the bottom, after which “move” up and around the whole of the container interior, especially at the sides, in order to obtain a fine and lump-free mash.

Note: with a 2-speed turbo-liquidiser, start mixing at low speed and then switch to high speed.

2) With “kitchen” micro-liquidiser:

Pulse soups with leeks.

Creamed spinach.


- Drain off the cooking water.
- Add béchamel sauce and mix until obtaining the required fineness.

Fruit compote, preparation of sorbets, jams.

Mashed potatoes from flakes:

- Gradually put the flakes into the generated whirl and mix without the micro-liquidiser.

Having finished mixing, mount the micro-liquidiser to “whip” the mashed potatoes.

| | |
|---|---|
|  | Only use the micro-liquidiser towards the end of processing for extra fineness. |
|---|---|

3) With the special “fish soup” micro-liquidiser”:

- Used to make fish soups (minced), agricultural-food stock, sauce bases.

6.0 MAINTENANCE INSTRUCTIONS



DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE ELECTRICITY SUPPLY BEFORE CARRYING OUT ANY WORK

It is recommended to check at least once a year:

- the state and tension of the belt;
- the play of the blade shaft which is important for processing results;
- the state of the sealed joints at the base of the dip beam;
- the state of cleanliness inside the appliance body and the electrical box. If necessary use a vacuum cleaner to remove dust;
- the state of the electrical connections (risk of corrosion).

6.1 BELT REPLACEMENT – TENSION

- Lock the appliance body in the horizontal position.
- Remove the fastening screws from the top cover.
- Check the state and tension of the belt.

If the belt must be re-tensioned or replaced: (see figure 7)

1. Remove the motor casing.
2. Loosen (by 1 turn) the 4 screws **A** that secure the motor.
3. Fully unscrew the screw **B** if the belt must be replaced and fit the new one, making sure that it is positioned correctly inside the pulley races.
4. Tighten screw **B** just enough to obtain an initial tautness (taut belt without stress).
5. Continue tightening screw **B** with approx. another 3 turns to obtain the correct tension.
6. Lock the 4 screws **A** in position.
7. Replace the motor casing.
8. Replace the top cover

6.2 ADJUSTING THE HEIGHT OF THE SAFETY DEVICE

See figure 8

The safety device must be checked regularly to ensure it is in proper working order.

The motor must stop at the following standard disconnecting heights:

- Minimum height, above or equal to 350 mm.
- Maximum height less than or equal to 900 mm.

If this is not the case:

- do not use the appliance;
- have it adjusted by your dealer's after-sales service.

1) Initial adjustment:

Remove the cover **A** from the rotation unit to access the mechanism.

- Loosen screws **B** slightly.
- Turn the cam **C** slightly.
- Check the disconnecting heights and if necessary continue adjusting.

2) Final adjustment:

- Remove the top cover **D**.
- Loosen the 2 screws **E** slightly, which fix the micro-switch **F** so that it can be moved up or down.
- Lock screws **E** in position.
- Check the disconnecting heights and if necessary continue adjusting.

Replace the top cover and the cover of the rotation unit.

6.3 CLEANING

BETWEEN TWO DIFFERENT TYPES OF PROCESSING

Put the head in a container full of water and let the head turn for a few seconds.
If necessary, disconnect the appliance and then clean the head with a sponge or brush.

END OF USE

Put the head in a container full of water to which a detergent-disinfectant has been added, let the head turn for a few seconds and then rinse.
Disconnect the machine from the power supply to finish cleaning the head with a sponge or brush.
If necessary use a damp sponge and a detergent-disinfectant to clean the exterior of the appliance, then rinse well and dry.
Clean the micro-liquidisers separately after removing them, either putting them under a tap or in a dishwasher.

Note:

Do not use abrasive detergents, which could scratch the surface.
Avoid using water jets to wash the ventilation slits of the electrical box and the trolley, as the water could enter the tubular structure of the latter and cause rusting.

Periodically (at least once a month)

If necessary dust the ventilation slits and the lower part of the electrical box.

7.0 TROUBLESHOOTING

THE TURBO-LIQUIDISER DOES NOT START

Check:

- that the appliance is correctly connected to the electricity supply;
- that the power supply of the socket is correct.

If the appliance stops suddenly:

- the motor thermal cutout has tripped; wait for a few minutes before starting again.

NOISE OR MALFUNCTION

Noise:

- Presence of foreign matter in the product. Stop the appliance.
- State of operation incorrect or micro-liquidiser not properly fixed.
- Slippage of drive belt or early wear (harsh noise).

No power:

- The motor is running on 2 phases (see wiring diagram).
- The voltage is incorrect causing abnormal overheating of the motor.
- High overload, intensive use.

8.0 CONFORMITY WITH STANDARDS

The appliances described in this guide have been designed and made in conformity with the following standards and directives:

European directives of reference

| | |
|---------------|---|
| 73/23 EEC | Low voltage directive |
| 98/37 EEC | Machinery directive |
| 75/442/EEC | Directive on waste |
| 94/62/EEC | Directive on packaging and packaging waste |
| 2004/108 EEC | Electromagnetic compatibility directive |
| 2004/1935 EEC | Directive on materials in contact with foodstuffs |
| 2002/95 | RoHs directive |

European standards of reference

| | |
|-----------------------|---|
| UNI EN 12100-1 : 2005 | Standards on the safety of machinery |
| UNI EN 12100-2 : 2005 | Standards on the safety of machinery |
| UNI EN 294 : 1993 | Standards on the safety of machinery |
| UNI EN 614-1 : 1997 | Standards on the safety of machinery |
| UNI EN 954-1 : 1998 | Standards on the safety of machinery |
| UNI EN 1088 : 1997 | Standards on the safety of machinery |
| UNI EN 1672-2 : 1997 | Food processing machinery. Basic concepts |
| UNI EN 12854 | Food processing machinery. Beam mixers |
| EN 60204-1 : 1997 | Standards on the safety of machinery |
| EN 60651 : 1997 | Standards on the safety of machinery |
| EN ISO 3744 : 1997 | Standards on the safety of machinery |
| EN ISO 4871 : 1998 | Standards on the safety of machinery |
| EN ISO 11201: 1997 | Standards on the safety of machinery |

9.0 SPARE PARTS

To facilitate the dispatch of spare parts, customers are kindly requested to comply with the following indications, always specifying:

- 1) machine model and type as well as serial number
- 2) power supply voltage
- 3) part reference number and description as per parts list
- 4) part code if available
- 5) quantity of requested parts

IMPORTANT ADDITIONAL INFORMATION

The airborne noise emitted by the appliance, as measured on a type appliance at a distance of 1m, is less than 55dB(A).



TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|-----------|
| 1.0 RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES | 4 |
| 2.0 DESCRIPTION DE LA MACHINE | 4 |
| 2.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | 4 |
| 2.2 DONNÉES DE LA PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUES | 4 |
| 2.3 TRANSPORT ET LEVAGE | 5 |
| 2.4 INSTALLATION | 5 |
| 2.5 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE | 5 |
| 2.6 LIMITES D'UTILISATION..... | 6 |
| 2.7 REJET..... | 6 |
| 3.0 SÉCURITÉ | 6 |
| 4.0 DISPOSITIFS DE COMMANDE | 6 |
| 5.0 INSTRUCTIONS D'UTILISATION | 6 |
| 5.1 FONCTIONNEMENT | 6 |
| 5.2 POSITIONS POSSIBLES | 7 |
| 5.3 ACCESSOIRES | 7 |
| 5.4 EXEMPLES D'UTILISATION | 8 |
| 6.0 CONSIGNES DE MAINTENANCE | 9 |
| 6.1 REMPLACEMENT DE LA COURROIE – TENSION..... | 9 |
| 6.2 RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU DISPOSITIF DE SÉCURITÉ | 9 |
| 6.3 NETTOYAGE..... | 10 |
| 7.0 DÉPANNAGE | 10 |
| 8.0 CONFORMITÉ AVEC LES NORMES | 11 |
| 9.0 PIÈCES DÉTACHÉES | 11 |

**CERTIFICAT DE GARANTIE
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

Figure 1

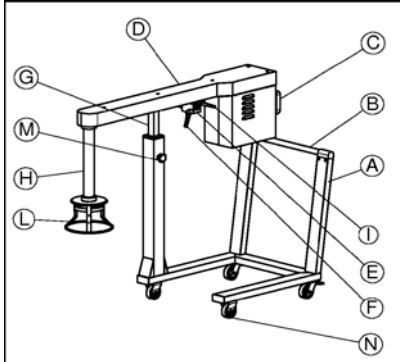


Figure 2

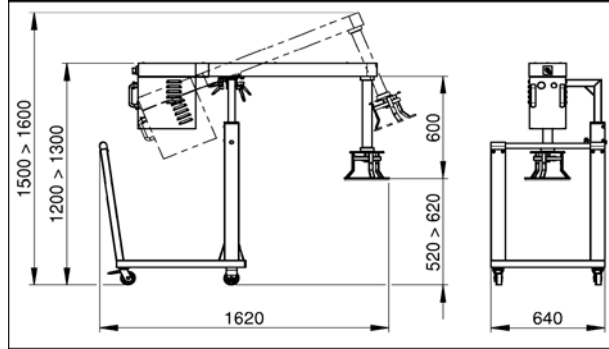


Figure 3

| | A | B | C | D | E | F |
|---------|-----------|----|-------------|-----------|---|----|
| TBF 140 | 400 | 50 | 2200 / 1700 | 3.3 / 2.7 | 6 | 90 |
| TBF 141 | 230 / 400 | 50 | 1100 | 4.5 / 2.7 | 6 | 90 |

Figure 4

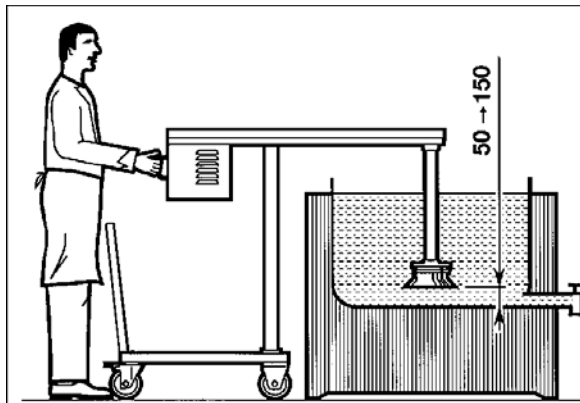


Figure 5

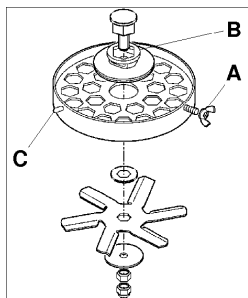
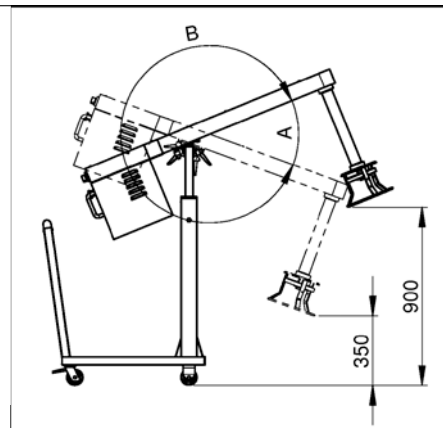


Figure 6

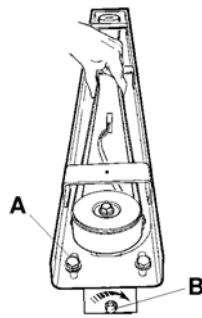


Figure 7

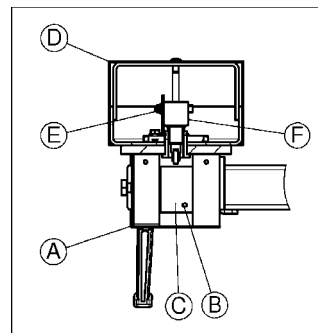





Figure 8

1.0 RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Des symboles graphiques ont été utilisés dans ce guide pour attirer l'attention de l'utilisateur sur des consignes ou des fonctions particulières :

| | |
|---|---|
|  | Opération ou avertissement demandant de l' ATTENTION et un SOIN PARTICULIER |
|  | Opération ou indication représentant une INTERDICTION ABSOLUE |
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Lisez toutes les parties de ce guide attentivement avant d'utiliser la machine • Avant d'utiliser la machine, vérifiez attentivement qu'elle n'a pas été endommagée ou cassée pendant le transport. • Prenez soin de ce guide de telle sorte qu'il puisse être consulté par tous les opérateurs. |

2.0 DESCRIPTION DE LA MACHINE

Ces turbo-broyeurs peuvent mixer, piler, amincir, émulsionner des soupes de légumes ou de poissons, préparer des purées de pommes de terre ou des légumes en julienne, mixer des liquides ou des sauces directement dans les récipients de cuisson.

Ils sont principalement utilisés dans les cuisines centrales, les industries agroalimentaires et les ateliers. Veuillez nous consulter pour toute autre application.

Voir figure 1

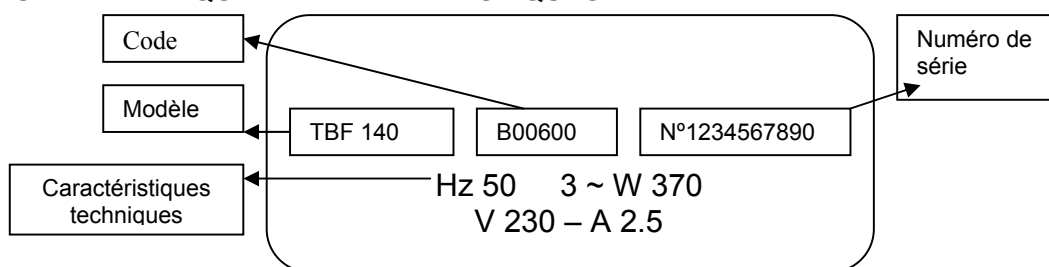
| | | |
|---|--|---------------------------------------|
| A Chariot | D Carcasse de la machine | H Bras mixeur |
| B Poignée | E Boîtier de rotation | I Bouton de blocage |
| C Carter du moteur avec poignées | F Levier de blocage de rotation | L Tête de broyage |
| | G Barre de support | M Vis de réglage de la hauteur |
| | | N Roulettes |

2.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voir figure 3

| | |
|--|--------------------------------------|
| A Tension nominale en volts (valeur, simple ou interchangeable) | D Tension nominale (Ampères) |
| B Fréquence (Hertz) | E Caractéristiques du fusible |
| C Puissance d'entrée nominale (Watt) | F Poids net |



2.2 DONNÉES DE LA PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUES



2.3 TRANSPORT ET LEVAGE

La machine est livrée emballée dans un conteneur en bois pour le transport, le levage, voyez les poids indiqués en section 2.1. "Caractéristiques Techniques" et vérifiez que l'équipement de levage utilisé (courroies, grue pour palette, chariot-élévateur) est bien adapté.

2.4 INSTALLATION

| | |
|---|---|
|  | <p>Une personne qualifiée doit installer l'appareil.</p> |
|  | <p>Pendant le réglage de la hauteur, veillez à ce qu'une personne soutienne le corps du turbo-broyeur et le garde bien en place.</p> |

Les turbo-broyeurs sont livrés démontés en 2 parties (chariot et corps avec barre de support).

MONTAGE : (Voir la figure 1)

- Placez la barre de support **G** perpendiculaire au corps **D** en dévissant le levier de blocage de rotation **F**, faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis rebloquez-le en le faisant tourner dans le sens inverse.
- Détachez la vis de réglage de hauteur **M**
- Insérez la barre de support **G** dans le chariot **A**
- Réglez la hauteur du turbo-broyeur pour qu'il fonctionne en position horizontale et que l'anneau de protection se trouve bien à une distance de 50 à 150mm compris de la partie inférieure du récipient (voir figure 4).
- Bloquez la barre de support **G** en place en insérant la vis de réglage de la hauteur **M** dans l'un des orifices prévus.
- Réglez le microrupteur de sécurité décrit au paragraphe 6.2.

2.5 CONNEXION ÉLECTRIQUE

Vérifiez que la tension du réseau auquel est branché l'appareil correspond bien aux valeurs indiquées sur la plaque de caractéristiques.



L'installation doit être protégée par un disjoncteur et un fusible de phase, comme indiqué dans la colonne **E** des caractéristiques techniques.

Moteur à trois phases 230/400V – 1 vitesse :

- Vérifiez que vous disposez bien d'une prise murale standard à 20A à 3 broches + terre et une prise étanche correspondant à raccorder au câble d'alimentation.
- **Vérifiez le sens de rotation de la lame** : à l'aide de la flèche indiquée sur la partie supérieure de la tête de broyage (sens inverse des aiguilles d'une montre). Si le sens de rotation est renversé, inversez les fils à 2 phases dans la prise.

Les appareils à une seule vitesse (TBF 141) sont toujours branchés sur la haute tension (400V) ; pour les brancher sur une tension plus basse (230V), procédez comme suit :

1. débranchez l'appareil du réseau électrique
2. démontez le carter du moteur
3. changez le dispositif de pontage JP1 de la plaque de 400V à 230V
4. modifiez la position des barres du bloc terminal du moteur
5. remontez l'appareil en procédant dans l'ordre inverse.

| | |
|---|---|
|  | <p>Seul le personnel qualifié doit réaliser les opérations de changement de vitesse.</p> |
|  | <p>L'INSTALLATION DOIT ÊTRE BRANCHÉE À LA TERRE EN BRANCHANT LE FIL JAUNE/VERT</p> |

Moteur à trois phases 400V – 2 vitesses :

Les appareils à deux vitesses (TBF 140) ne peuvent être réglés sur une autre tension.



L'INSTALLATION DOIT ÊTRE BRANCHÉE À LA TERRE EN BRANCHANT LE FIL JAUNE/VERT

2.6 LIMITES D'UTILISATION

Il n'y a aucune limite particulière à l'utilisation de l'appareil s'il est utilisé pour les applications pour lesquelles il a été conçu.

2.7 REJET

Lorsque vous devrez mettre l'appareil au rebut, séparez-le en parties en fonction des pièces et jetez chaque pièce conformément aux lois et réglementations applicables dans le pays où l'appareil va être jeté. Les pièces de la machine ne devraient pas présenter de problèmes particuliers concernant leur rejet.

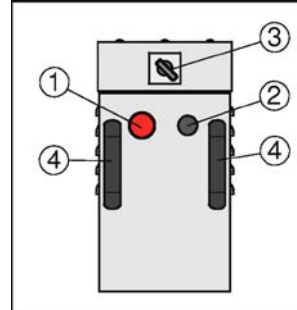
3.0 SÉCURITÉ

La sécurité de l'utilisateur est assurée par :

- l'arrêt du moteur lorsqu'il est situé à l'intérieur de la zone de sécurité **B** (voir figure 5) ;
- il doit appuyer sur le bouton START après une interruption (dispositif "pas de tension") ;
- une coupure à cause d'une surcharge thermique du moteur ;
- conformité avec les instructions données dans ce guide pour utiliser, maintenir et nettoyer l'appareil.

4.0 DISPOSITIFS DE COMMANDE

1. Bouton STOP (O)
2. Bouton START (I)
3. Changement de vitesse (TBF 140 uniquement)
4. Manettes de commande



5.0 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

5.1 FONCTIONNEMENT

Les turbo-broyeurs peuvent être mis en marche pour le fonctionnement en continu si l'anneau de protection de la tête de broyage est situé dans la zone de manipulation **A**. (Les hauteurs standard sont comprises entre 350 et 900 mm, voir figure 5).

Fonctionnement en continu :

- Appuyez sur la touche **2** uniquement dans la zone de manipulation **A**.

Arrêt :

- Appuyez sur la touche rouge **1**.

Sélection de la vitesse (modèle à 2 vitesses) :



- Faites tourner le bouton de la vitesse faible à la vitesse rapide (dans le sens des aiguilles d'une montre).

Remarque : ne forcez pas les limites des sélecteurs.

5.2 POSITIONS POSSIBLES

Les turbo-broyeurs peuvent fonctionner :

- 1) En position avec les axes bloqués :
la tête de broyage plongée dans la partie inférieure du récipient sans l'aide de l'opérateur.
 - Placez le corps en position horizontale et verrouillez l'axe vertical en position à l'aide du levier **A** et du bouton **B**.
- 2) En position verticale bloquée avec rotation horizontale
la tête de broyage plongée dans la partie inférieure du récipient avec l'aide de l'opérateur.
 - Placez le corps en position horizontale et verrouillez l'axe vertical en position à l'aide du levier **A**.
 - Relâchez le bouton **B** pour faire tourner le corps à l'horizontale de +/-20°
- 3) En position libre
l'opérateur agit comme support lorsque la tête est à l'intérieur du récipient pour mixer un produit.
 - Dévissez le levier **A** pour faire tourner le corps dans la position verticale.
 - Relâchez le bouton **B** pour faire tourner le corps à l'horizontale de +/-20°

| | |
|---|--|
|  | Lorsqu'il est en position de travail, amarrez le turbo-broyeur en bloquant les deux roulettes arrière. |
|  | Utilisez un récipient adapté au produit et à la quantité à traiter de telle sorte que la tête de broyage soit totalement recouverte. |





5.3 ACCESSOIRES

Deux microbroyeurs sont utilisés à la fin de la préparation et sont fixés indépendamment sur la tête de broyage.

- **Le microbroyeur de "cuisine"** pour émincer les produits fibreux (voir § 5.4.2)
- **Le microbroyeur spécial "Soupe de poissons"** (voir § 5.4.3)

Installation (voir figure 6)

- Arrêtez et bloquez le turbo-broyeur en position de sécurité **B** (voir figure 5).
- Débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Dévissez complètement l'écrou papillon **A**.
- Insérez la partie centrale de l'axe **B** dans l'axe hexagonal de la lame de l'appareil puis faites-le tourner jusqu'à ce que les 3 broches **C** soient en place dans leur position du réducteur.
- Vissez complètement l'écrou papillon **A**.

| | |
|---|---|
|  | DÉBRANCHEZ LA MACHINE DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE RÉALISER UN TRAVAIL, QUEL QU'IL SOIT. |
|  | Ne faites jamais fonctionner le microbroyeur si la tête n'est pas totalement recouverte. |
|  | N'utilisez pas le microbroyeur à la vitesse lente (modèle à 2 vitesses). |
|  | Le microbroyeur doit être déplacé lorsqu'il n'est pas utilisé. |

5.4 EXEMPLES D'UTILISATION

1) Sans microbroyeur :

Soupes et mixtures liquides (crêpes).

- Faites toujours démarrer et arrêtez le turbo-broyeur avec la tête totalement plongée dans le liquide pour éviter toute éclaboussure et toute projection.
- Lorsque la tête a démarré, elle est attirée vers le fond du récipient et crée un mouvement tourbillonnant.
- Placez la tête à côté de la paroi du récipient pour interrompre le tourbillon puis bloquez-la en place à l'aide du levier.

Purée de pommes de terre :

- Écrasez les pommes de terre immédiatement après la cuisson. Ne les laissez pas dans leur eau de cuisson.
- Ajoutez du beurre, du lait bouillant et du sel à votre goût.
- Commencez à écraser les pommes de terre par le fond, puis "remontez" et parcourez le pourtour intérieur du récipient, notamment sur les côtés, pour obtenir une purée fine et sans grumeaux.

Remarque : avec un turbo-broyeur à 2 vitesses, commencez à mixer à vitesse lente puis passez en vitesse rapide.

2) Avec le microbroyeur "de cuisine" :

Soupe de légumes sec aux poireaux.

Épinards à la crème.

- Jetez l'eau de cuisson.
- Ajoutez de la sauce béchamel et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez la finesse souhaitée.

Compote de fruits, préparation de sorbets, confitures.

Purée de pommes de terre à partir de flocons :

- Versez peu à peu les flocons dans le tourbillon créé et mélangez sans le microbroyeur.

Lorsque vous avez terminé de mélanger, montez le microbroyeur pour "fouetter" les pommes de terre écrasées.



N'utilisez le microbroyeur que vers la fin de l'opération pour une onctuosité plus raffinée.

3) Avec le microbroyeur spécial "soupe de poissons" :

- Utilisé pour faire des soupes de poissons (émincé), de stock agroalimentaire, des sauces de base.

6.0 CONSIGNES DE MAINTENANCE



Il est recommandé de contrôler au moins une fois par an :

- l'état et la tension de la courroie ;
- le jeu de l'axe de la lame qui est important pour les résultats de l'opération ;
- l'état des joints d'étanchéité à la base du tube mixeur ;
- l'état de propreté à l'intérieur du corps de l'appareil et du boîtier électrique. Au besoin utilisez un aspirateur pour éliminer la poussière ;
- l'état des connexions électriques (risque de corrosion).

6.1 REMPLACEMENT DE LA COURROIE - TENSION

- Bloquez le corps de l'appareil en position horizontale.
- Démontez les vis de fixation du couvercle supérieur.
- Vérifiez l'état et la tension de la courroie ;

Si la courroie doit être retendue ou remplacée : (voir la figure 7)

1. Démontez le carter du moteur.
2. Dévissez (d'un tour) les 4 vis **A** qui fixent le moteur.
3. Dévissez totalement la vis **B** si la courroie doit être remplacée et installez-en une nouvelle, en vérifiant qu'elle est bien correctement placée à l'intérieur des courses de la poulie.
4. Vissez la vis **B** juste assez pour obtenir une première rigidité (courroie tendue sans tension).
5. Continuez à visser la vis **B** de trois tours supplémentaires pour obtenir la tension correcte.
6. Bloquez les 4 vis **A** en place.
7. Remplacez le carter du moteur.
8. Remplacez le couvercle supérieur.

6.2 RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

Voir figure 8

Le dispositif de sécurité doit être régulièrement vérifié pour un fonctionnement parfait.

Le moteur doit s'arrêter aux hauteurs de déconnexion standard suivantes :

- Hauteur minimale, supérieure ou égale à 350 mm.
- Hauteur maximale inférieure ou égale à 900 mm.

Si ce n'est pas le cas,

- n'utilisez pas l'appareil ;
- faites-le régler par le service après-vente de votre revendeur.

1) Réglage initial :

Démontez le couvercle **A** de l'unité de rotation pour accéder au mécanisme.

- Dévissez légèrement les vis **B**.
- Faites tourner légèrement la came **C**.
- Vérifiez les hauteurs de déconnexion et au besoin poursuivez les réglages.

2) Réglage final :

- Démontez le couvercle supérieur **D**.
- Dévissez légèrement les 2 vis **E**, qui fixent le microrupteur **F** pour l'empêcher de monter ou de descendre.
- Bloquez les vis **E** en place.
- Vérifiez les hauteurs de déconnexion et au besoin poursuivez les réglages.

Remettez le couvercle supérieur en place et le couvercle de l'ensemble de rotation.



6.3 NETTOYAGE

ENTRE DEUX DIFFÉRENTS TYPES DE MANIPULATION

Placez la tête dans un récipient plein d'eau et laissez la tête tourner pendant quelques secondes.
Au besoin débranchez l'appareil puis nettoyez la tête à l'aide d'une éponge ou d'une brosse.

FIN D'UTILISATION

Placez la tête dans un récipient plein d'eau dans lequel vous aurez ajouté du détergent - désinfectant, laissez la tête tourner pendant quelques secondes puis rincez.

Débranchez la machine de l'alimentation électrique pour finir de nettoyer la tête avec une éponge ou une brosse.

Au besoin utilisez une éponge humide et un détergent – désinfectant pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, puis rincez et faites sécher.

Nettoyez les microbroyeurs séparément après les avoir démontés, soit en les passant sous un robinet, soit en les plaçant au lave-vaisselle.

Remarque :

N'utilisez pas de produits détergents abrasifs qui pourraient rayer la surface.

Évitez d'utiliser des jets d'eau pour nettoyer les orifices de ventilation du boîtier électrique et du chariot, puisque de l'eau pourrait pénétrer dans la structure tubulaire de ce dernier et provoquer de la rouille.

Périodiquement (au moins une fois par mois)

Au besoin époussetez les orifices de ventilation et la partie inférieure du boîtier électrique.

7.0 DÉPANNAGE

LE TURBO-BROYEUR NE DÉMARRE PAS

Vérifiez :

- que l'appareil est bien correctement branché au réseau électrique ;
- que l'alimentation électrique de la prise est bien correcte.

Si l'appareil s'arrête soudainement :

- la coupure thermique du moteur s'est déclenchée ; attendez quelques minutes avant de redémarrer.

BRUIT OU MAUVAIS FONCTIONNEMENT

Bruit :

- Présence d'un corps étranger dans le produit. Arrêtez l'appareil.
- État de marche incorrect ou microbroyeur mal fixé.
- Glissement de la courroie d'entraînement ou usure prématurée (bruits durs).

Pas de courant :

- Le moteur tourne sur 2 phases (voyez le schéma de câblage).
- La tension est incorrecte et entraîne une surchauffe anormale du moteur.
- Surcharge forte, utilisation intensive.

8.0 CONFORMITÉ AVEC LES NORMES

Les appareils décrits dans ce guide ont été conçus et fabriqués conformément aux normes et directives suivantes :

Directives européennes de référence

| | |
|---------------|---|
| 73/23 EEC | Directive sur la basse tension |
| 98/37 EEC | Directive sur les machines |
| 75/442/EEC | Directive sur les déchets |
| 94/62/EEC | Directive sur les emballages et déchets d'emballage |
| 2004/108 EEC | Directive sur la comptabilité électromagnétique |
| 2004/1935 EEC | Directive sur les matériaux en contact avec les produits alimentaires |
| 2002/95 | Directive RoHs |

Normes européennes de référence

| | |
|-----------------------|---|
| UNI EN 12100-1 : 2005 | Normes sur la sécurité des machines |
| UNI EN 12100-2 : 2005 | Normes sur la sécurité des machines |
| UNI EN 294 : 1993 | Normes sur la sécurité des machines |
| UNI EN 614-1 : 1997 | Normes sur la sécurité des machines |
| UNI EN 954-1 : 1998 | Normes sur la sécurité des machines |
| UNI EN 1088 : 1997 | Normes sur la sécurité des machines |
| UNI EN 1672-2 : 1997 | Machines pour les produits alimentaires. Concepts de base |
| UNI EN 12854 | Machines pour les produits alimentaires. Broyeurs verticaux |
| EN 60204-1 : 1997 | Normes sur la sécurité des machines |
| EN 60651 : 1997 | Normes sur la sécurité des machines |
| EN ISO 3744 : 1997 | Normes sur la sécurité des machines |
| EN ISO 4871 : 1998 | Normes sur la sécurité des machines |
| EN ISO 11201 : 1997 | Normes sur la sécurité des machines |

9.0 PIÈCES DÉTACHÉES

Pour faciliter la fourniture de pièces détachées, veuillez nous communiquer les renseignements suivants, en précisant :

- 1) modèle de machine et type ainsi que numéro de série
- 2) tension électrique
- 3) référence de la pièce et description selon la liste de pièces détachées
- 4) code de la pièce s'il est disponible
- 5) quantité de pièces requises

AUTRES OBSERVATION IMPORTANTES

Le niveau de bruit aérien émis par la machine, mesuré sur une machine type à 1 m de distance, est inférieur à 55 dB (A).



ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| 1.0 RECOMENDAÇÕES GERAIS | 4 |
| 2.0 DESCRIÇÃO DA MÁQUINA | 4 |
| 2.1 DADOS TÉCNICOS..... | 4 |
| 2.2 DADOS DA PLACA DE CLASSIFICAÇÃO | 4 |
| 2.3 TRANSPORTE E ELEVAÇÃO | 5 |
| 2.4 INSTALAÇÃO | 5 |
| 2.5 LIGAÇÃO ELÉCTRICA..... | 5 |
| 2.6 LIMITAÇÕES DE UTILIZAÇÃO | 6 |
| 2.7 ELIMINAÇÃO..... | 6 |
| 3.0 SEGURANÇA | 6 |
| 4.0 DISPOSITIVOS DE CONTROLO | 6 |
| 5.0 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO | 6 |
| 5.1 FUNCIONAMENTO | 6 |
| 5.2 POSIÇÕES POSSÍVEIS | 7 |
| 5.3 ACESSÓRIOS | 7 |
| 5.4 EXEMPLOS DE UTILIZAÇÃO | 8 |
| 6.0 INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO | 9 |
| 6.1 SUBSTITUIÇÃO DA CORREIA – TENSÃO..... | 9 |
| 6.2 AJUSTAR A ALTURA DO DISPOSITIVO DE SEGURANÇA | 9 |
| 6.3 LIMPEZA..... | 10 |
| 7.0 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS | 10 |
| 8.0 CONFORMIDADE COM AS NORMAS | 11 |
| 9.0 PEÇAS SOBRESSELENTES | 11 |

CERTIFICADO DE GARANTIA
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Figura 1

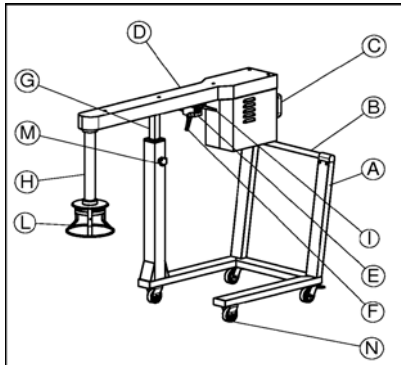


Figura 2

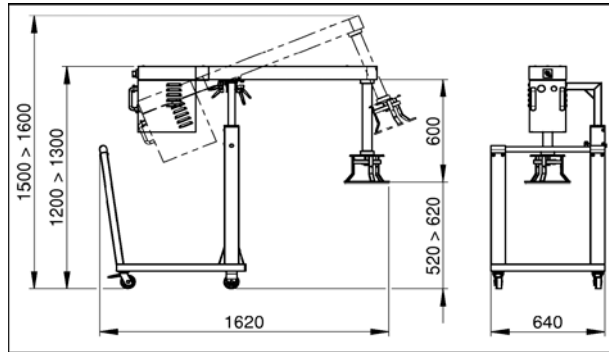


Figura 3

| | A | B | C | D | E | F |
|---------|-----------|----|-------------|-----------|---|----|
| TBF 140 | 400 | 50 | 2200 / 1700 | 3.3 / 2.7 | 6 | 90 |
| TBF 141 | 230 / 400 | 50 | 1100 | 4.5 / 2.7 | 6 | 90 |

Figura 4

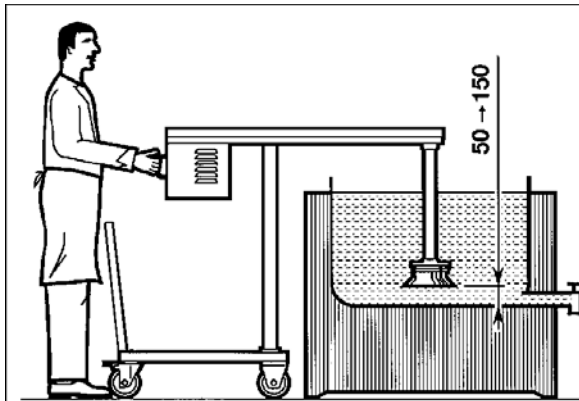


Figura 5

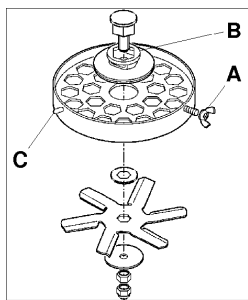
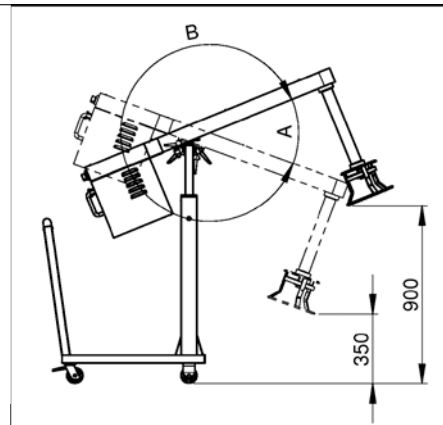


Figura 6

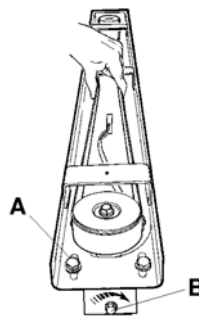


Figura 7

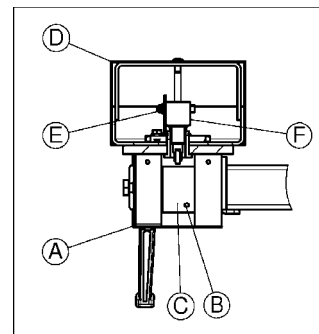





Figura 8

1.0 RECOMENDAÇÕES GERAIS

Os símbolos gráficos são utilizados neste manual para chamar a atenção para instruções ou operações específicas:

| | |
|---|--|
|  | Operação ou aviso que implica ATENÇÃO e CUIDADO |
|  | Operação ou indicação que implica PROIBIÇÃO ABSOLUTA |
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Leia atentamente todo este manual antes de utilizar a máquina • Antes de utilizar a máquina, verifique se existem danos ou quebras provocados pelo transporte. • Guarde este manual para que possa ser consultado por qualquer utilizador |

2.0 DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

Estes turbo-trituradores são adequados para misturar, esmagar, picar, emulsionar sopas de peixe ou legumes, para preparar puré de batata ou legumes cortados em pedaços, para misturas líquidas ou molhos, directamente nos recipientes de cozinhar.

São utilizados, principalmente, em cozinhas de grande produção, indústria alimentar e oficinas. Recomendamos que nos consulte para qualquer outra utilização.

Consulte a figura 1

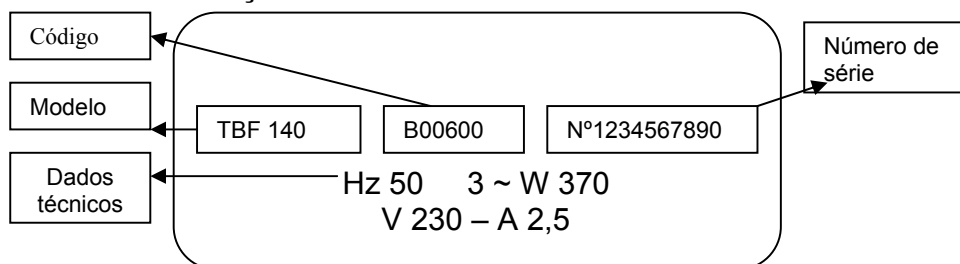
| | | |
|---|--|---------------------------------------|
| A Carro | D Corpo da máquina | H Trave de imersão |
| B Manipulo | E Caixa de rotação | I Botão de bloqueio |
| C Cobertura do motor com manipulós | F Alavanca de bloqueio anti-rotação | L Cabeça misturadora |
| | G Trave de suporte | M Parafuso de ajuste da altura |
| | | N Rodízios |

2.1 DADOS TÉCNICOS

Consulte a figura 3

| | |
|---|-------------------------------------|
| A Valor de tensão em volt (valor, simples ou variável) | D Corrente nominal (Ampere) |
| B Frequência (Hertz) | E Características do fusível |
| C Potência nominal de entrada (Watt) | F Peso líquido |



2.2 DADOS DA PLACA DE CLASSIFICAÇÃO



2.3 TRANSPORTE E ELEVÇÃO

A máquina é embalada numa caixa de madeira para transporte; para elevar, consulte os pesos indicados na secção 2.1 “Dados técnicos” e verifique se o equipamento de elevação utilizado (correias, porta-paletes, empilhadora de garfo) é adequado.

2.4 INSTALAÇÃO

| | |
|---|---|
|  | <p>A máquina deve ser instalada por pessoal qualificado.</p> |
|  | <p>Durante o ajuste da altura, o corpo do turbo-triturador tem de ser apoiado por uma segunda pessoa, que tem de o manter na posição correcta.</p> |

Os turbo-trituradores são entregues em duas unidades (carro e corpo com a trave de suporte).

MONTAGEM: (Consulte a figura 1)

- Coloque a trave de suporte **G** perpendicularmente ao corpo **D** libertando a alavanca de bloqueio anti-rotação **F**, rodando-a para a esquerda e, depois, volte a bloquear, rodando-a para a direita.
- Retire o parafuso de ajuste da altura **M**
- Introduza a trave de suporte **G** no carro **A**
- Ajuste a altura do turbo-triturador de forma a que funcione na posição horizontal e a que o anel de protecção fique a uma distância entre 50 e 150 mm, inclusive, da parte inferior do recipiente (consulte a figura 4)
- Bloqueie a posição da trave de suporte **G** introduzindo o parafuso de ajuste da altura **M** num dos orifícios disponíveis para o efeito.
- Ajuste o microinterruptor de segurança, como descrito na secção 6.2

2.5 LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Certifique-se de que a tensão da rede eléctrica à qual a máquina vai ser ligada corresponde ao valor indicado na placa de classificação.



A instalação tem de estar protegida por um disjuntor e um fusível, como indicado na coluna **E** das especificações.

Motor trifásico 230/400 V - 1 velocidade:

- Certifique-se de que existe uma tomada de parede standard de 20 A com 3 pinos + terra e uma ligação selada correspondente para encaixar no cabo de alimentação.
- **Verifique o sentido de rotação da lâmina:** com a ajuda da seta que se encontra na parte superior da cabeça misturadora (para a esquerda). Se o sentido de rotação estiver ao contrário, inverta a ligação dos fios bifásicos.

As máquinas de uma velocidade (TBF 141) são sempre ligadas à tensão mais elevada (400 V); para alterar para a tensão mais baixa (230 V) proceda da seguinte forma:

1. desligue a máquina da rede eléctrica
2. retire a cobertura do motor
3. mude o conector JP1 do quadro de 400 V para 230 V
4. mude a posição das barras no bloco de terminais do motor
5. volte a montar a máquina invertendo a ordem dos procedimentos acima indicados.

| | |
|---|--|
|  | <p>Os procedimentos de alteração da velocidade devem ser realizados apenas por pessoal qualificado.</p> |
|  | <p>A INSTALAÇÃO DEVE SER LIGADA À TERRA LIGANDO O FIO VERDE / AMARELO</p> |

Motor trifásico 400 V - 2 velocidades:

A tensão das máquinas de 2 velocidades (TBF 140) não pode ser alterada.



A INSTALAÇÃO DEVE SER LIGADA À TERRA LIGANDO O FIO VERDE / AMARELO

2.6 LIMITAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Não existem limitações específicas da máquina relativamente à utilização para a qual foi concebida.

2.7 ELIMINAÇÃO

Para deitar fora a máquina, esta deve ser separada por peças, de acordo com os materiais dos componentes, e cada peça deve ser eliminada de acordo com a legislação e regulamentos em vigor no país em que a máquina é deitada fora.

As peças da máquina não devem apresentar quaisquer problemas relativamente à sua eliminação.

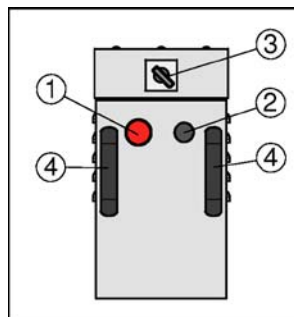
3.0 SEGURANÇA

A segurança do utilizador é garantida:

- pela paragem do motor quando se encontra na área de segurança **B** (consulte a figura 5);
- por ser necessário premir o botão INICIAR depois de uma paragem (dispositivo “sem corrente”);
- por um disjuntor térmico de sobretensão do motor;
- pelo cumprimento das instruções deste manual relativamente à utilização, manutenção e limpeza da máquina.

4.0 DISPOSITIVOS DE CONTROLO

1. Botão PARAR (O)
2. Botão INICIAR (I)
3. Mudança de velocidade (apenas TBF 140)
4. Manípulos de funcionamento



5.0 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

5.1 FUNCIONAMENTO

Os turbo-trituradores podem funcionar continuamente se o anel de protecção da cabeça misturadora se encontrar na área de processamento **A**. (As alturas standard são entre 350 e 900 mm, inclusive, consulte a figura 5).

Funcionamento contínuo:

- Prima o botão **2** apenas quando se encontrar na área de processamento **A**.

Parar:

- Prima o botão vermelho **1**.

Seleção da velocidade (modelo de 2 velocidades):



- Rode o botão para mudar da velocidade baixa para a alta (para a direita).

Nota: não force os limites do selector.

5.2 POSIÇÕES POSSÍVEIS

Os turbo-trituradores podem funcionar:

- 1) Na posição correcta com os eixos bloqueados:
cabeça misturadora colocada no fundo do recipiente sem intervenção do operador.
 - Coloque o corpo na posição horizontal e bloqueie o eixo vertical na posição correcta utilizando a alavanca **A** e o botão **B**
- 2) Na posição vertical bloqueada com rotação horizontal
cabeça misturadora colocada no fundo do recipiente com intervenção do operador.
 - Coloque o corpo na posição horizontal e bloqueie o eixo vertical na posição correcta utilizando a alavanca **A**
 - Solte o botão **B** para rodar o corpo no sentido horizontal +/- 20°
- 3) Na posição livre
o operador funciona como suporte quando a cabeça está no interior do recipiente para misturar um produto.
 - Solte a alavanca **A** para rodar o corpo no sentido vertical.
 - Solte o botão **B** para rodar o corpo no sentido horizontal +/- 20°.

| | |
|--|---|
|  | <p>Quando estiver na posição de trabalho, prenda o turbo-triturador bloqueando os dois rodízios traseiros.</p> |
|  | <p>Utilize um recipiente adequado para o produto e para a quantidade a processar, para garantir que a cabeça misturadora está totalmente coberta.</p> |





5.3 ACESSÓRIOS

No final da preparação são utilizados dois microtrituradores que são fixados de forma independente à cabeça misturadora.

- **microtriturador de “cozinha”** para reduzir os produtos fibrosos a um picado fino (consulte a secção 5.4.2)
- **microtriturador especial para “sopa de peixe”** (consulte a secção 5.4.3)

Instalação (consulte a figura 6)

- Pare e bloqueie o turbo-triturador na posição de segurança **B** (consulte a figura 5).
- Desligue a máquina da rede eléctrica.
- Desaperte totalmente a porca de orelhas **A**.
- Introduza a parte central do eixo **B** no eixo hexagonal da lâmina da máquina e rode até que os três pinos **C** fiquem encaixados nas respectivas posições na engrenagem de redução.
- Desaperte totalmente a porca de orelhas **A**.

| | |
|---|--|
|  | <p>DESLIGUE A MÁQUINA DA REDE ELÉCTRICA ANTES DE EFECTUAR QUALQUER TRABALHO.</p> |
|  | <p>Nunca utilize o microtriturador se a cabeça não estiver totalmente coberta.</p> |
|  | <p>Não utilize o microtriturador a uma velocidade baixa (modelo de 2 velocidades).</p> |
|  | <p>O microtriturador deve ser retirado quando não estiver a ser utilizado.</p> |

5.4 EXEMPLOS DE UTILIZAÇÃO

1) Sem microtritador:

Sopas e misturas líquidas (crepes).

- Inicie e termine sempre a utilização do turbo-triturador com a cabeça totalmente coberta para evitar salpicos e projecções.

- Quando a cabeça é colocada em funcionamento, é atraída para o fundo do recipiente e cria um movimento rotativo.

- Coloque a cabeça junto da parede do recipiente para interromper a rotação e, depois, bloqueie a cabeça nessa posição com a alavanca.

Puré de batata:

- Esmague as batatas imediatamente após serem cozinhadas. Não as deixe na água da cozedura.

- Adicione manteiga, leite a ferver e sal a gosto.

- Comece a esmagar a partir do fundo, continuando, depois, para cima e à volta de todo o interior do recipiente, especialmente nos lados, de forma a obter uma mistura sem grumos.

Nota: com um turbo-triturador de 2 velocidades, comece a misturar a baixa velocidade e, depois, mude para a velocidade mais elevada.

2) Com microtritador de "cozinha":

Sopas de legumes com alho francês.

Creme de espinafres.

- Escorra a água da cozedura.

- Adicione molho bechamel e misture até obter a espessura desejada.

Compota de fruta, preparação de sorbets, doces.

Puré de batata a partir de flocos:

- Coloque gradualmente os flocos na rotação criada e misture sem o microtritador.

Depois de terminar de misturar, monte o microtritador de forma a "bater" o puré de batata.



Utilize o microtritador apenas no final do processamento para obter uma espessura mais fina.

3) Com o microtritador especial para "sopa de peixe":

- Utilizado para fazer sopas de peixe (picadas), caldo de legumes, bases para molhos.

6.0 INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO



DESLIGUE A MÁQUINA DA REDE ELÉCTRICA ANTES DE EFECTUAR QUALQUER TRABALHO.

É aconselhável verificar, pelo menos, uma vez por ano:

- estado e a tensão da correia;
- a folga do eixo da lâmina, que é importante para os resultados de processamento;
- estado das juntas vedadas na base da trave de imersão;
- estado de limpeza no interior do corpo da máquina e da caixa de electricidade. Se necessário, utilize um aspirador para retirar o pó;
- estado das ligações eléctricas (risco de corrosão).

6.1 SUBSTITUIÇÃO DA CORREIA – TENSÃO

- Bloqueie o corpo da máquina na posição horizontal.
- Retire os parafusos de aperto da tampa superior.
- Verifique o estado e a tensão da correia.

Se for necessário esticar ou substituir a correia: (consulte a figura 7)

- 1 Retire a cobertura do motor.
2. Solte (1 volta) os 4 parafusos **A** que prendem o motor.
3. Se a correia tiver de ser substituída, desaperte totalmente o parafuso **B** e coloque a nova correia, certificando-se de que está correctamente posicionada no interior das corredeiras das polias.
4. Aperte o parafuso **B** apenas o suficiente para obter uma tensão inicial (correia em tensão sem esforço).
5. Continue a apertar o parafuso **B** aprox. mais 3 voltas de forma a obter a tensão correcta.
6. Bloqueie os 4 parafusos **A** na respectiva posição.
- 7 Volte a colocar a cobertura do motor.
8. Volte a colocar a tampa superior

6.2 AJUSTAR A ALTURA DO DISPOSITIVO DE SEGURANÇA

Consulte a figura 8

O dispositivo de segurança deve ser verificado regularmente para assegurar que funciona correctamente
O motor tem de parar nas seguintes alturas standard de paragem:

- Altura mínima, acima ou igual a 350 mm.
- Altura máxima, inferior ou igual a 900 mm.

Se não for este o caso:

- não utilize a máquina;
- envie-o para o serviço pós-venda do representante para ser ajustado.

1) Ajuste inicial:

Retire a tampa **A** da unidade de rotação para aceder ao mecanismo.

- Solte ligeiramente os parafusos **B** .
- Rode ligeiramente o came **C** .
- Verifique as alturas de paragem e, se necessário, continue a ajustar.

2) Ajuste final:

- Retire a tampa superior **D**.
- Solte ligeiramente os 2 parafusos **E** , que fixam o microinterruptor **F** de forma a que possa ser movido para cima ou para baixo.
- Bloqueie os parafusos **E** na respectiva posição.
- Verifique as alturas de paragem e, se necessário, continue a ajustar.

Volte a colocar a tampa superior e cubra a unidade de rotação.



6.3 LIMPEZA

ENTRE DOIS TIPOS DE PROCESSAMENTO DIFERENTES

Coloque a cabeça num recipiente cheio de água e deixe-a rodar durante alguns segundos. Se necessário, desligue a máquina e limpe a cabeça com uma esponja ou escova.

FINAL DA UTILIZAÇÃO

Coloque a cabeça num recipiente cheio de água ao qual tenha sido adicionado detergente desinfectante, deixe rodar durante alguns segundos e depois enxagúe.

Desligue a máquina da rede eléctrica para terminar a limpeza da cabeça com uma esponja ou escova.

Se necessário, utilize uma esponja húmida e um detergente desinfectante para limpar o exterior da máquina e, depois, enxagúe bem e seque.

Limpe os microtritadores separadamente depois de os retirar, lavando-os numa torneira ou numa máquina de lavar loiça.

Nota:

Não utilize detergentes abrasivos, que podem riscar a superfície.

Evite utilizar jactos de água para lavar as ranhuras de ventilação da caixa de electricidade e do carro, pois a água pode entrar na estrutura tubular deste, enferrujando-o.

Periodicamente (pelo menos uma vez por mês)

Se necessário, limpe o pó das ranhuras de ventilação e da parte inferior da caixa de electricidade.

7.0 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O TURBO-TRITURADOR NÃO FUNCIONA

Verifique:

- se a máquina está correctamente ligada à rede eléctrica;
- se a fonte de alimentação da tomada está correcta.

Se a máquina parar repentinamente:

- o disjuntor térmico do motor disparou; aguarde alguns minutos antes de voltar a ligar.

RUÍDO OU AVARIA

Ruído:

- Presença de corpos estranhos no produto. Pare o funcionamento da máquina.
- Estado de funcionamento incorrecto ou o microtritador não está correctamente fixado.
- Deslizamento da correia de accionamento ou desgaste antecipado (ruído áspero).

Sem corrente:

- O motor está a funcionar em modo bifásico (consulte o esquema de ligações eléctricas).
- A tensão está incorrecta, provocando um sobreaquecimento anormal do motor.
- Sobretensão elevada, utilização intensiva.

8.0 CONFORMIDADE COM AS NORMAS

As máquinas descritas neste manual foram concebidas e fabricadas em conformidade com as seguintes normas e directivas:

Directivas europeias de referência

| | |
|---------------|---|
| 73/23 CEE | Directiva de baixa tensão |
| 98/37 CEE | Directiva sobre máquinas |
| 75/442/CEE | Directiva sobre resíduos |
| 94/62/CEE | Directiva sobre embalagens e resíduos de embalagens |
| 2004/108 CEE | Directiva de compatibilidade electromagnética |
| 2004/1935 CEE | Directiva sobre materiais em contacto com alimentos |
| 2002/95 | Directiva RoHs |

Normas europeias de referência

| | |
|-----------------------|---|
| UNI EN 12100-1 : 2005 | Normas sobre a segurança de máquinas |
| UNI EN 12100-2 : 2005 | Normas sobre a segurança de máquinas |
| UNI EN 294 : 1993 | Normas sobre a segurança de máquinas |
| UNI EN 614-1 : 1997 | Normas sobre a segurança de máquinas |
| UNI EN 954-1 : 1998 | Normas sobre a segurança de máquinas |
| UNI EN 1088 : 1997 | Normas sobre a segurança de máquinas |
| UNI EN 1672-2 : 1997 | Máquinas de processamento de alimentos. Conceitos básicos |
| UNI EN 12854 | Máquinas de processamento de alimentos. Misturadores de trave |
| EN 60204-1 : 1997 | Normas sobre a segurança de máquinas |
| EN 60651 : 1997 | Normas sobre a segurança de máquinas |
| EN ISO 3744 : 1997 | Normas sobre a segurança de máquinas |
| EN ISO 4871 : 1998 | Normas sobre a segurança de máquinas |
| EN ISO 11201 : 1997 | Normas sobre a segurança de máquinas |

9.0 PEÇAS SOBRESSELENTES

Para facilitar o envio de peças sobresselentes, pedimos aos clientes que cumpram as seguintes indicações, especificando sempre:

- 1) modelo e tipo da máquina, bem como o número de série
- 2) tensão da fonte de alimentação
- 3) referência e descrição de acordo com a lista de peças
- 4) código da peça, se disponível
- 5) quantidade de peças pedidas

OUTRAS OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

O ruído aéreo emitido pela máquina, medido sobre uma máquina tipo, é inferior a 55dB(A), distância 1m.



UNE-EN ISO 9001