

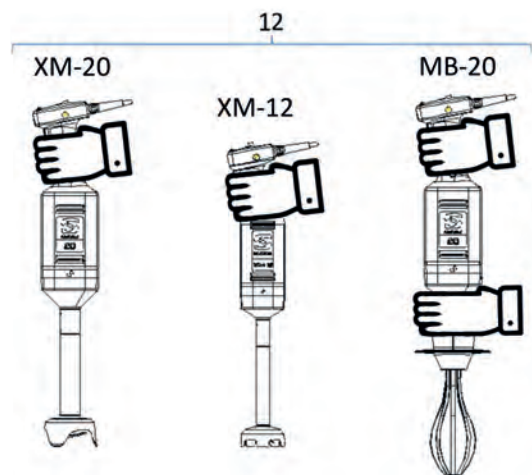
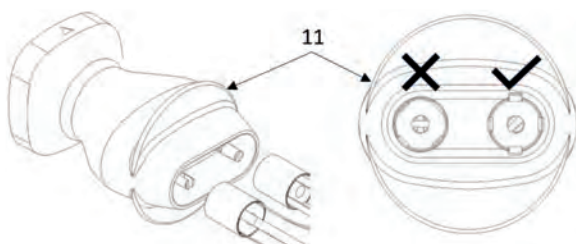
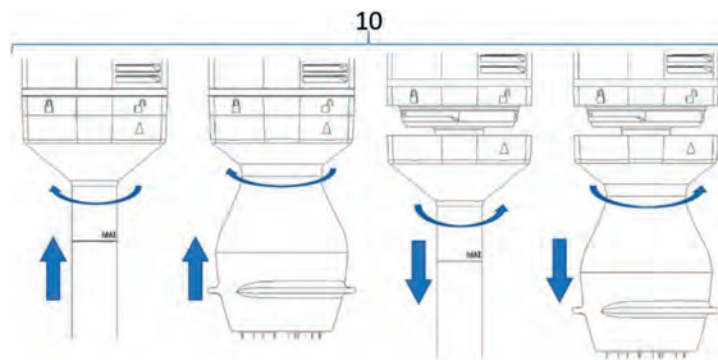
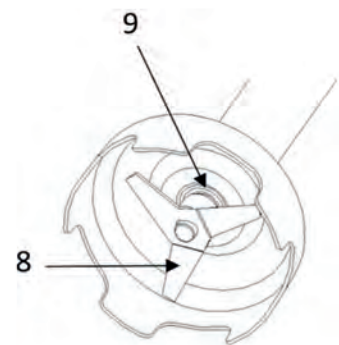
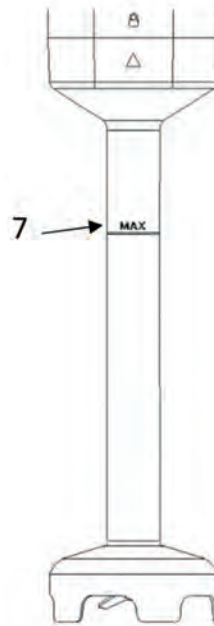
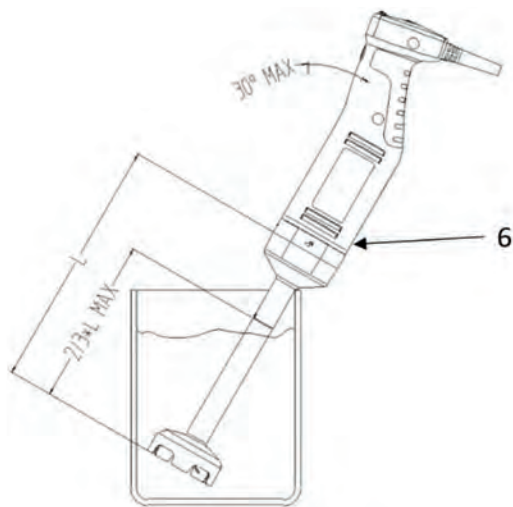
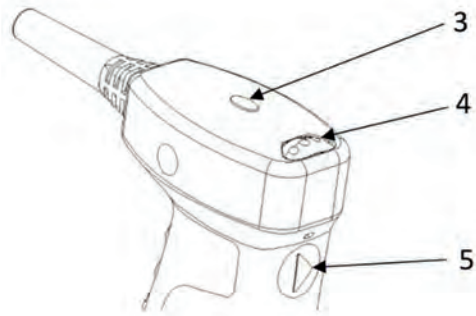
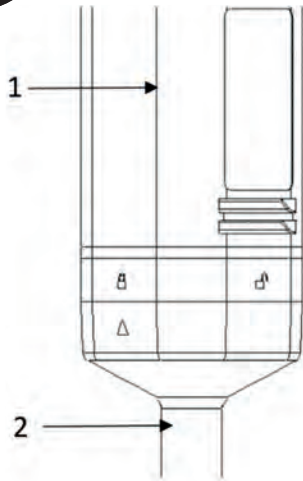
XM-12

XM-20 / MB / B

Trituradores
electroportátiles

MANUAL DE INSTRUCCIONES **ES**







DESCRIPCIÓN FIGURAS PAG.3

- 1- Cuerpo motor
- 2- Brazo triturador
- 3- Piloto
- 4- Mando de regulación
- 5- Pulsador de marcha
- 6- Inclinación máxima de trabajo
- 7- Profundidad máxima
- 8- Cuchilla
- 9- Estanqueidad inferior
- 10- Montaje/Desmontaje del brazo
- 11- Montaje/Desmontaje de agitadores
- 12- Modo de agarre

INSTRUCCIONES

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento de los electroportátiles XM-12, XM-21, XM-22, MB-21, B-20 y MM-20.

Cada máquina lleva los siguientes indicadores:

- Nombre y dirección del fabricante: SAMMIC S.L. C/ Basarte 1 - 20720 Azkoitia Gipuzkoa (SPAIN).
- Modelo de máquina y número de serie.
- Marcas de homologación.
- En la hoja de garantía y en la declaración de conformidad se indican también el número de serie y toda la información sobre la normativa vigente bajo la cual ha sido fabricado este aparato.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para reducir la posibilidad de accidentes (cortocircuitos, heridas o incendios, etc.), obtener las mejores prestaciones y una buena conservación de la máquina, es necesario leer y seguir atentamente estas instrucciones. Conserve las instrucciones y haga que todos los usuarios de la máquina las lean, antes de su utilización. Conserve también la hoja de garantía, la declaración de conformidad.

- Este aparato está provisto de cuchillas afiladas (8). Nunca toque la cuchilla en movimiento. La manipulación se limitará a la operación de limpieza y con la máquina desenchufada.
- Antes de utilizar por primera vez la máquina, y siempre con la máquina desenchufada, limpiar la zona de contacto con alimentos con agua jabonosa (templada), aclarar y dejarla secar.
- Antes de enchufar el aparato, asegurarse de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa del aparato. No enchufar el aparato si el brazo no está dentro del recipiente de trabajo.
- No hacer funcionar nunca la máquina en vacío fuera de un recipiente. El brazo debe estar sumergido como máximo 2/3 de su longitud, señalizado con "MAX" (7). Nunca sobrepasar esta marca. La inclinación máxima de trabajo debe ser de 30° (6).
- El aparato está provisto de un piloto (3) que cuando está encendido indica que está conectado. Cuando el piloto está encendido, manipular el aparato con cuidado, ya que se pondrá en marcha al pulsar el pulsador de marcha (5).
- Para evitar salpicaduras, trabajar siempre en un recipiente estable y sumergir el brazo en el recipiente antes de arrancar y no sacarlo antes de la parada completa.
- Agarre: Sostener las máquinas según la imagen 12.
- No se debe bajo ningún concepto hacer funcionar el aparato sobre una superficie con una inclinación superior a 10 grados con respecto al plano horizontal. La máquina deberá estar siempre firmemente apoyada sobre la superficie. El eje del motor de la máquina siempre debe encontrarse en posición vertical con respecto a la superficie.
- No introducir nunca la mano ni utensilio alguno en el recipiente donde trabaja el aparato, a fin de evitar daños personales o materiales.
- Desconectar siempre la máquina antes de desmontar el brazo triturador y también para cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación del aparato.
- Limpiar el brazo triturador después de cada uso según se describe más adelante. En cada operación revisar el estado del retén de estanqueidad inferior (9). Si se aprecian signos de deterioro, contactar con el servicio técnico autorizado.
- Evitar que entre agua en el bloque motor y en ningún caso sumergirlo en agua. Si esto ocurriera, proceda exactamente de la siguiente manera:
 - Dejar el triturador dentro del recipiente y no tocar el recipiente.
 - Desconectar el enchufe de la red.
 - Sacar el aparato del recipiente e intentar sacar el máximo de líquido de su interior.
 - No volver a conectar la máquina y contactar con un servicio técnico autorizado.
- **IMPORTANTE:** No limpiar el interior, ni el exterior de la máquina con chorro directo de agua o manguera a presión.
- No utilizar la máquina con el cable, el enchufe o la carcasa deteriorados. Contactar con el servicio técnico autorizado para su reparación.
- No se deben utilizar detergentes abrasivos (lejía, aguafuerte...) ni estropajos o rasquetas durante la limpieza de la máquina. Pueden causar oxidación o deterioro de los materiales.
- No permitir que se use como un juguete. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños con edad de 8 años y superior) cuyas

capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad y comprender los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

- No deje que la comodidad o la familiaridad con el producto (a base de utilizarlo repetidamente) sustituya la estricta observancia de las normas de seguridad, manténgase alerta, ponga atención a lo que hace y use el sentido común al operar el equipo.
- No utilice el equipo mientras esté cansado o bajo la influencia de las drogas, alcohol o medicamentos. Si utiliza la herramienta de forma no segura o incorrecta, puede sufrir daños corporales o materiales.
- Los modelos citados en el manual han sido diseñados para el uso en hostelería, restauración, hospitales, panaderías, catering y comercial, pero nunca para una fabricación industrial continuada.
- El fabricante no se responsabilizará en aquellos casos en el que el uso haya sido incorrecto o distinta al citado anteriormente. Tales como, el uso sanitario, uso químico, uso en atmosferas explosivas...
- En caso de que se quiera usar algún accesorio, deberá ser específico para el modelo en concreto y de la marca SAMMIC. Será responsabilidad del usuario cualquier incidencia ocasionada por un accesorio que no sea de la marca SAMMIC.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Las máquinas se suministran para tensión de 230V/50-60Hz/1~ o 120V/50-60Hz/1~. Preparar una toma de corriente mural monofásica con protección diferencial y magnetotérmica de 10 A.

MONTAJE DEL BRAZO TRITURADOR Y BATIDOR

Imagen 10

Con el triturador desenchufado, guiar el acoplamiento del brazo (2) en el cuerpo motor (1) de forma que el icono "flecha" del brazo coincida con el icono de "candado abierto" del bloque motor. Girar el brazo en sentido horario hasta que la "fecha" coincida con el icono de "candado cerrado" y se note el "click" que indica que está firmemente sujeto contra el sistema de retención.

Para el desmontaje proceda de manera inversa (10).

MONTAJE DE LOS AGITADORES DEL BRAZO BATIDOR (MODELOS MB Y B)

Para el montaje, introducir el casquillo del agitador en el agujero de la reductora girando y empujando hasta que haga tope. Para desmontar, tirar firmemente del agitador hasta que se separe de la reductora.

FUNCIONAMIENTO

Introducir el brazo del aparato en el recipiente, como máximo hasta 2/3 de la longitud del brazo señalado con "MAX" (7). Nunca sobrepasar esta marca. Para un mejor funcionamiento, es preferible que no toque el fondo. Para evitar que entren salpicaduras en el bloque motor, se recomienda que la inclinación del aparato no supere los 30° (6).

El aparato está provisto de un piloto (3) que cuando está encendido indica que está conectado. Cuando el piloto (3) está encendido, manipular el aparato con cuidado, ya que se pondrá en marcha al pulsar el pulsador de marcha (5). Para volver a pararlo, soltar el pulsador (5).

Es posible variar la velocidad de giro de la cuchilla manipulando el mando de regulación (4).

Al terminar de utilizarlo, desconectar siempre el enchufe de la toma de corriente.

En caso de sobrecalentamiento debido a un uso en sobrecarga, bloqueo motor... el protector térmico protege el motor y lo para. Espere hasta que el triturador se enfríe antes de ponerlo de nuevo en marcha.

LIMPIEZA E HIGIENE. ADVERTENCIAS

- Para evitar descargas eléctricas que pueden causar daños personales serios, desconecte el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Este aparato está provisto de cuchillas afiladas (8). Manipularlas con precaución.
- No use los siguientes productos: productos de limpieza abrasivos (como amoníaco, lejía etc.), disolventes, estropajos de metal para restregar, detergentes arenosos.

Estos productos pueden rayar, rajar y deteriorar las superficies metálicas y plásticas del aparato.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

Después de cada uso, es absolutamente necesario limpiar el brazo triturador/batidor (2), así como revisar el estado de la estanqueidad del retén inferior (9). Si se aprecia algún tipo de deterioro en el retén, contactar con el servicio técnico autorizado para la revisión del brazo.

Después de cada uso, se debe sumergir el brazo triturador hasta 2/3 de su altura en un recipiente con agua caliente (35-45 °C) y hacer funcionar el aparato durante unos segundos.

El tubo y la cuchilla deben lavarse con agua caliente (35-40°C) y un detergente multiuso del tipo Ivory Liquid en una proporción de 1 medida de detergente por 10 medidas de agua, dejando estas piezas sumergidas durante 30 minutos. Eliminar los residuos de jabón de los agitadores, aclarando con agua caliente (35-45°C) de acuerdo con las instrucciones del párrafo "Procedimiento de aclarado".

El bloque motor (1) solo deberá limpiarse con un paño húmedo. Bajo ningún concepto debe entrar agua en el bloque motor. En caso de penetración accidental de agua en el bloque motor, no volver a conectarlo y contactar con un servicio técnico autorizado.

PROCEDIMIENTO DE DESINFECCIÓN

Después de limpiarlos, desmontar el brazo triturador/batidor de los modelos que cuentan con esta opción. Ni el brazo triturador (2), ni el brazo batidor ni la reductora para brazo batidor deben sumergirse en agua.

El brazo triturador, la cuchilla y los agitadores deben desinfectarse utilizando agua caliente (35-45 °C) y un desinfectante clorado multiuso con una concentración máxima del 5,25% de cloro. Preparar la solución desinfectante mezclando una cantidad de 14 cm³ de desinfectante clorado multiuso

por cada galón USA (3,785 litros) de agua. Nunca la solución puede exceder las 200 partes por millón (ppm) de cloro.

Para desinfectar el brazo triturador y la cuchilla, primero usando un paño humedecido con la solución desinfectante, eliminar los restos de alimentos que queden. Continuamente, sumergir el brazo triturador hasta 2/3 de su altura en un recipiente que contiene la solución desinfectante (5 litros, en función del recipiente utilizado) durante un mínimo de 30 minutos totalmente cubierto. Aclarar los residuos de jabón del brazo triturador y de la cuchilla con agua caliente (35-45 °C) siguiendo las instrucciones del apartado "Procedimiento de Aclarado".

Para desinfectar los agitadores, sacar primero la reductora para brazo batidor del resto de la batidora. Retirar los agitadores tirando del brazo batidor hacia fuera. Con un paño humedecido con la solución desinfectante, eliminar los restos de alimentos que queden sobre los agitadores. Dejar los agitadores en remojo y totalmente cubiertos en la solución desinfectante (5 litros, en función del recipiente utilizado) durante un mínimo de 30 minutos totalmente cubierto. Aclarar los residuos de jabón de los agitadores con agua caliente (35-45 °C) siguiendo las instrucciones del apartado "Procedimiento de Aclarado".

PROCEDIMIENTO DE ACLARADO

Aclarar el elemento con agua corriente limpia (al menos 5 litros), eliminando los restos de jabón y desinfectante. Finalmente, dejar secar a la temperatura ambiente. El bloque motor sólo deberá limpiarse con un paño húmedo. Bajo ningún concepto debe entrar agua en el bloque motor. En caso de penetración accidental de agua en el bloque motor, secar el bloque motor completamente antes de conectar el aparato. Después de su limpieza, volver a colocar el aparato en su soporte mural.

MANTENIMIENTO.

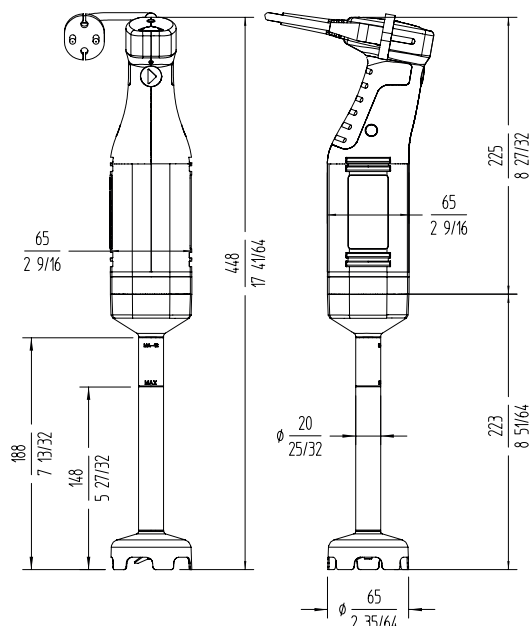
Contactar con un servicio técnico autorizado si:

- Al revisar el estado del cable de alimentación se ve que está deteriorado.
- Al revisar el estado del retén de estanqueidad inferior (9) se aprecia que está deteriorado.
- Al revisar el estado de la cuchilla (8) se aprecia que esta mellada.
- Si al enchufar el aparato no se enciende el piloto de indicación superior (3).
- Si al poner el motor en marcha la velocidad no varía al mover el mando de regulación (4).
- Si se aprecia que la carcasa exterior está deteriorada o presenta grietas.
- Si con el piloto rojo encendido (3) al pulsar el pulsador de marcha (5) el motor no arranca, es posible que el térmico del motor haya actuado. En este caso, notará que el exterior de la carcasa está caliente. Esperar hasta que la máquina se enfríe e intentar de nuevo. Si el aparato no arranca, contactar con el servicio técnico autorizado.

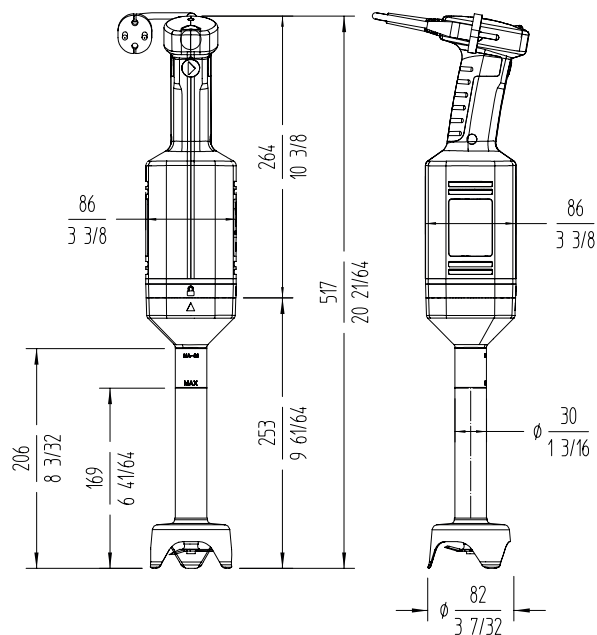
OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

El ruido aéreo emitido por la máquina, medido sobre una máquina tipo, es inferior a 80dB(A), distancia 1m.

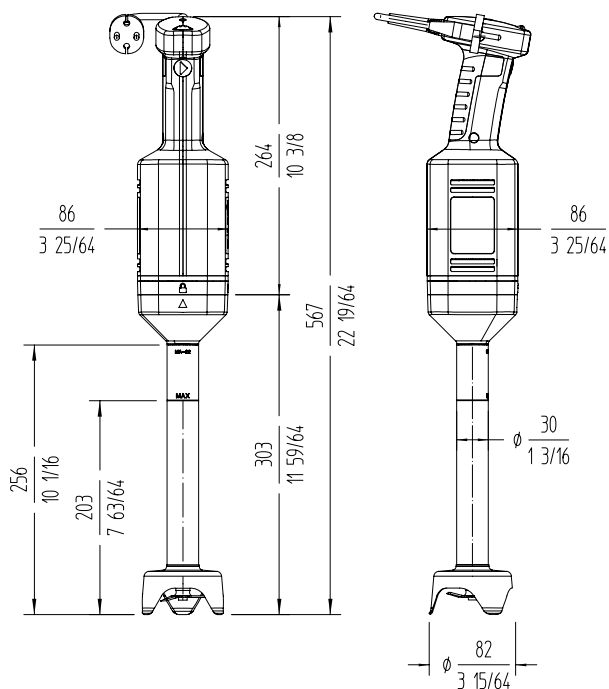
XM-12



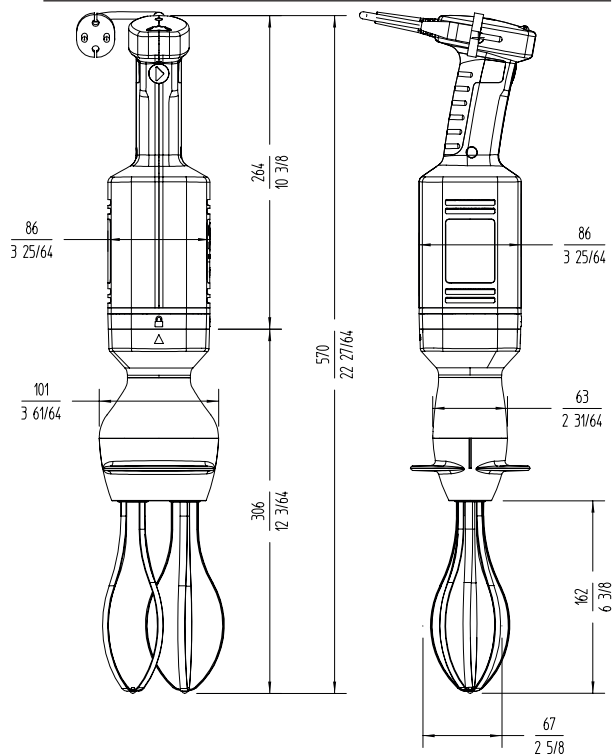
XM-21 / MB-21



XM-22



MB-21 / B-20



CARACTERÍSTICAS	XM-12	XM-21	XM-22	MB-21	B-20
POTENCIA TOTAL	240W	300W	300W	300W	300W
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 V / 50-60Hz / 1~ - 120 V / 50-60Hz / 1~				
VELOCIDAD (r.p.m.)					
Fija	-	-	-	-	-
Variable	1.500-15.000	1.500 -15.000	1.500 -15.000	1.500 -15.000	200/1.800
FUNCIÓN TRITURADOR					
Capacidad máxima del recipiente	10l	12l	15l	12l	15l
Diametro cubre cuchilla	65mm	82mm	82mm	82mm	--
Longitud brazo triturador	223mm	250mm	300mm	250mm	--
Longitud total	448mm	514mm	564mm	514mm	--
FUNCIÓN BATIDOR					
Capacidad (claras)	--	--	--	2 - 30	2 - 30
Longitud brazo batidor	--	--	--	306mm	306mm
Longitud total (con brazo batidor)	--	--	--	570mm	570mm
PESO NETO	1.4Kg	2.3Kg	2.4Kg	2.62Kg	2.62Kg