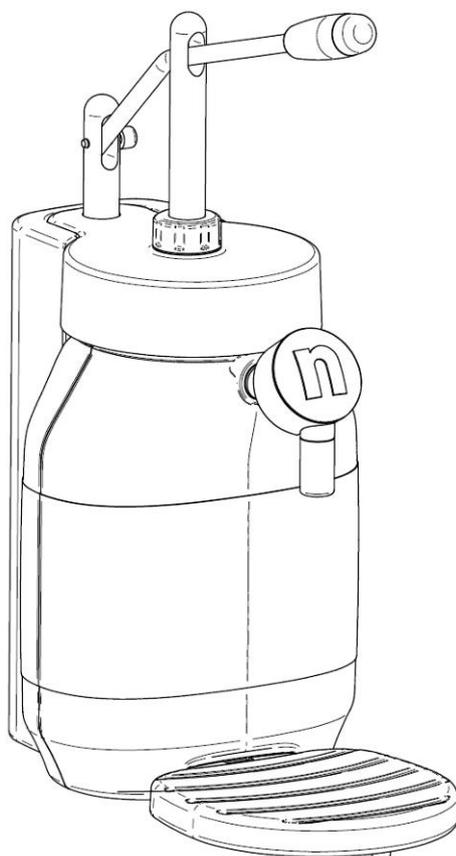


Dispenser Manual de Nutella®



Producido por **Techfood by Sogabe srl**

Via Spallanzani, 8/c 42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy

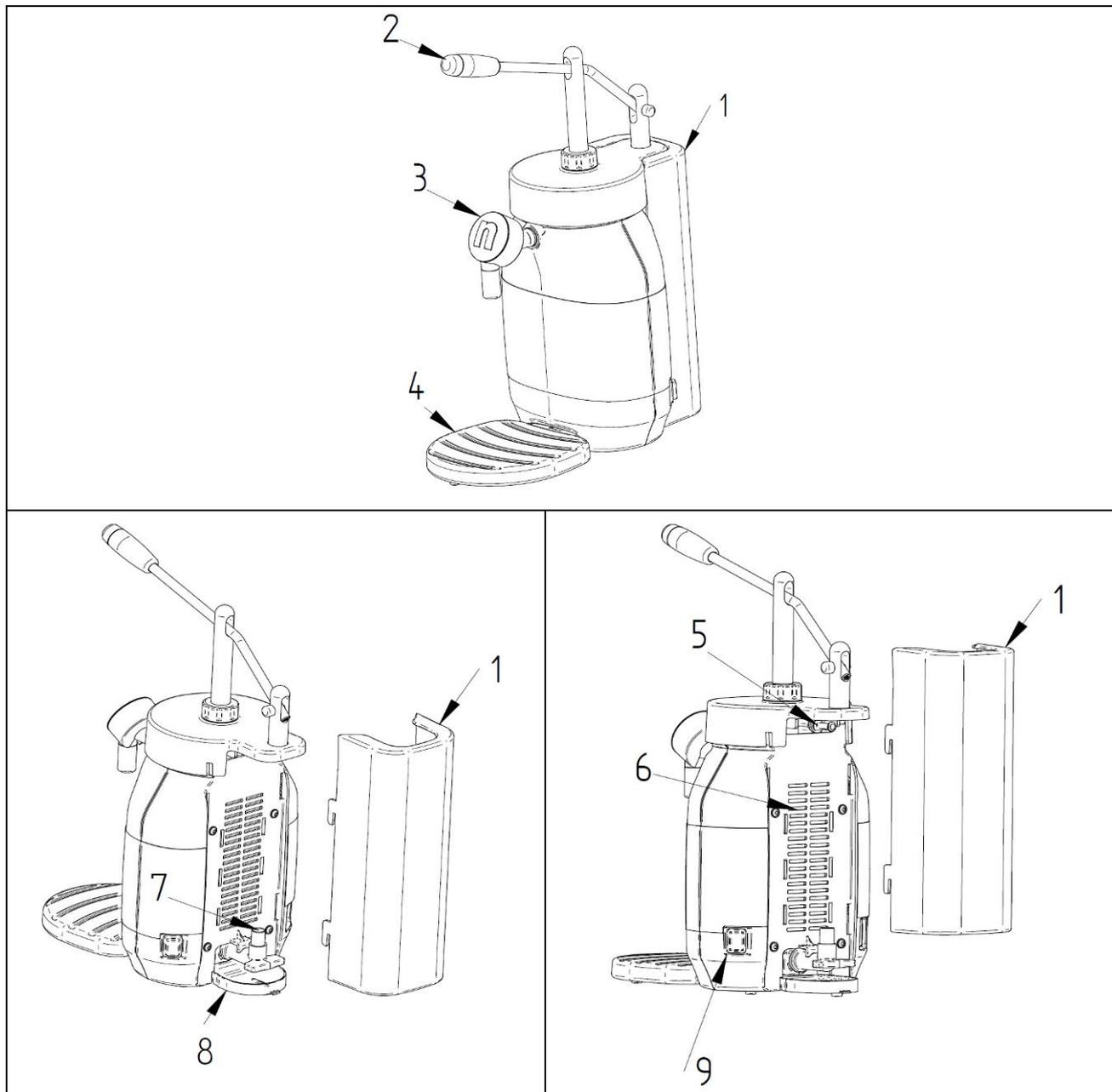
Tel. +39/0522/683747 Fax +39/0522/688323 www.techfood.it

Teléf. asistencia técnica +39/0522/683634

Índice

| Cap. | Descripción | Página |
|------|---|--------|
| 1. | PARTES PRINCIPALES DEL DISPENSER..... | 3 |
| 2. | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y DIMENSIONES..... | 4 |
| 3. | DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE..... | 5 |
| 4. | ADVERTENCIAS / INSTALACIÓN | 6 |
| 5. | FUNCIONES | 7 |
| a. | Premisa | 7 |
| 6. | USO DEL DISPENSER | 9 |
| a. | Primera instalación montaje de la palanca | 9 |
| b. | Conexión | 11 |
| c. | Descripción Secuencia de inserción de la bolsa pouch de 1 kg de Nutella | 12 |
| 7. | LIMPIEZA..... | 13 |
| 8. | DESGUACE | 21 |
| 9. | GARANTÍA | 22 |
| 10. | POSIBLES AVERÍAS..... | 23 |

1. PARTES PRINCIPALES DEL DISPENSER



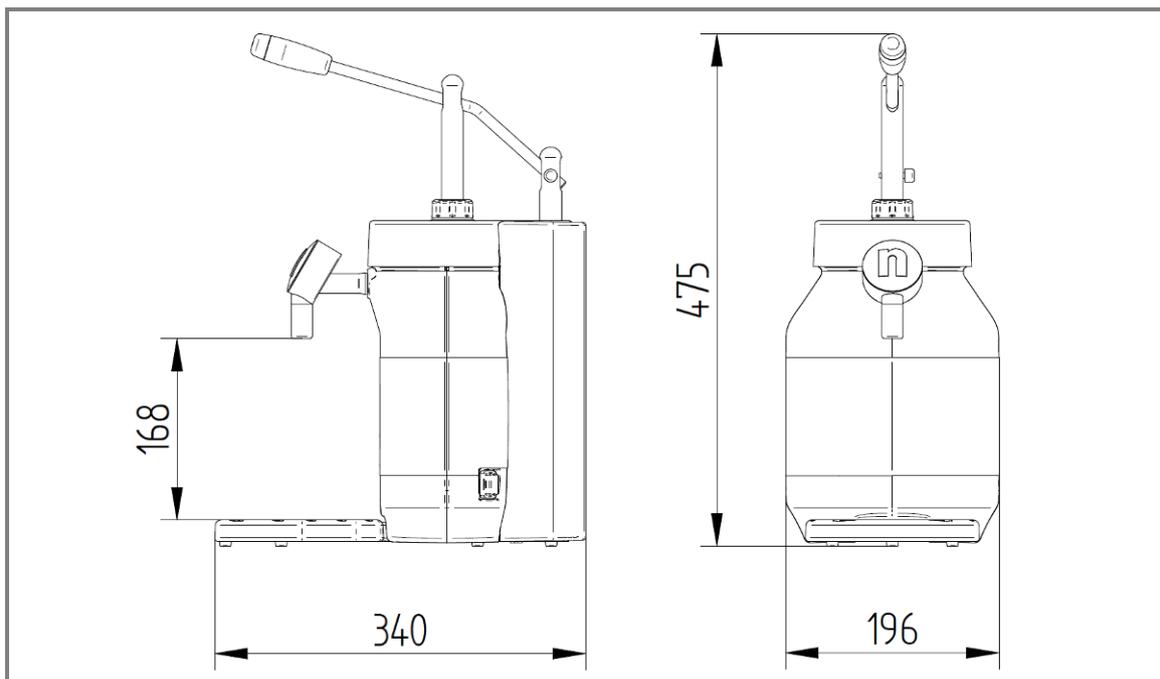
| Pos. | Descripción |
|------|---------------------------------------|
| 1 | Tapa trasera extraíble desmontable |
| 2 | Palanca de bombeo |
| 3 | Pico Topping desmontable |
| 4 | Bandeja frontal extraíble |
| 5 | Perno superior cuelga pouch |
| 6 | Rejilla zona calentada |
| 7 | Empalme unión pouch entrada Nutella |
| 8 | Bandeja de recogida trasera extraíble |
| 9 | Interruptor 0/1 |

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y DIMENSIONES

CARACTERÍSTICA TÉCNICAS

| Dispenser Manual® de Nutella | | | |
|------------------------------------|-------------|----------|------------------|
| | 881600070 | | 881600071 |
| Alimentación eléctrica | 220-240 Vac | 50-60 Hz | 120 Vac 50-60 Hz |
| Potencia total absorbida | 44W | | |
| Peso neto sin el pouch de Nutella® | Kg 5 | | |

DIMENSIONES



3. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Techfood by Sogabe Srl

Via Spallanzani, 8/C
42024 Castelnovo di Sotto
Reggio Emilia (ITALIA)
www.techfood.it

DECLARAMOS BAJO NUESTRA EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD QUE EL
DISPENSER :

PEGAR
COPIA
ETIQUETA
CE

como se describe en la documentación adjunta está en conformidad con cuanto prescripto por las Directivas:

- Baja Tensión - 2014/35/UE
- Compatibilidad Electromagnética (EMC) - 2014/30/UE
- Rohs - 2002-95-CE

Las partes que entran en contacto con los alimentos han sido fabricadas con materiales conformes con cuanto prescribe el Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de fecha 27 de octubre de 2004 relativo a los materiales y a los objetos que entran en contacto con los alimentos y que deroga las directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Reggio Emilia, el

El Presidente
Angelo Iori



4. ADVERTENCIAS / INSTALACIÓN

Leer atentamente las instrucciones antes de utilizar el dispenser por primera vez. El manual contiene información importante acerca de la instalación, la seguridad, el uso y el mantenimiento, para evitar lesiones y daños en el dispenser.

Conservar el presente manual; podría resultar necesario consultarlo o servir a otro usuario. El presente manual tiene que conservarse cuidadosamente en un lugar protegido, seco, protegido de los rayos solares, para referencias futuras hasta el desmantelamiento final.

El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños a cosas o personas, derivados de una instalación incorrecta del aparato.

El equipo no tiene que ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que no sean sometidas a supervisión o instrucción.

Los niños tienen que ser controlados para que no jueguen con el dispenser.

No instalar el equipo en un área en que sea posible utilizar un chorro de agua. El aparato no tiene que limpiarse con un chorro de agua.

Instalar el aparato solamente en lugares donde el uso y el mantenimiento se limiten a personal entrenado.

Este aparato, antes de dejar la fábrica, ha sido probado y puesto a punto por personal especializado, con la finalidad de obtener los mejores resultados de funcionamiento.

Toda reparación o puesta a punto que sea necesaria, debe realizarse con el máximo cuidado y atención por parte de personal especializado.

Si el cable de alimentación se ha dañado, tiene que ser sustituido por el productor, por el servicio de asistencia competente o por personal análogo, para evitar cualquier peligro.

Quitar el embalaje del dispenser, sacar todas las películas plásticas de protección y colocarla sobre una superficie de apoyo en posición horizontal.

El dispenser no tiene que utilizarse al aire libre.

Siempre posicionar el equipo en un ambiente seco y con un cambio de aire suficiente. No exponerla directamente a las irradiaciones solares.

Utilizar el dispenser con una temperatura ambiente mínima de 18°C y máxima de 40°C.

Conectar el dispenser a una toma idónea (ver los datos en la placa) con interruptor conforme con las normativas.

No utilizar para la conexión reducciones, adaptadores o derivadores que pudiesen provocar falsos contactos con los consiguientes sobrecalentamientos peligrosos.

5. FUNCIONES

a. Premisa

Los equipos Techfood son máquinas que se realizan para uso alimentario.

Techfood opera en el sector de la restauración, dedicándose a la producción y comercialización de pequeños equipos para cervecerías, bares, comedores, fast foods, diseñados específicamente y realizados para facilitar y optimizar al máximo las actividades en este campo.

Techfood también produce productos semielaborados deshidratados que también se destinan a la restauración, que, por lo que se refiere a su uso, se han estudiado para poderse adaptar de forma óptima a los equipos que suministra la empresa.

No utilizar el dispenser para uso genérico.

El uso del dispenser se refiere a la extracción de Nutella[®] de una bolsa pouch de 1 kg.

Cualquier uso distinto de lo que se indican en el presente manual tiene que considerarse no autorizado: TECHFOOD declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas que derivan de un uso impropio.

Utilizar el dispenser siempre en condiciones de iluminación adecuada.

Para los largos períodos de inactividad, no dejar el dispenser sin vigilancia y alimentado, sino desconectar la alimentación eléctrica y dejar la bolsa pouch enchufada si no hay la tapa 9a (Fig. A - p. 12)

Las posibles partes defectuosas tienen que sustituirse exclusivamente con repuestos originales TECHFOOD. Sólo los repuestos TECHFOOD pueden cumplir completamente las normas de seguridad y garantizar el funcionamiento del dispenser.

En caso de roturas de detalles, no utilizar el dispenser e indicar explícitamente su condición de fuera de servicio. Para la sustitución dirigirse a TECHFOOD.

Antes de proceder a la fase de funcionamiento, hay que realizar algunos controles.

- Controlar la presencia de corriente en la red (ATENCIÓN: véase la placa CE).
- Controlar la eficiencia de los accionamientos.
- No trabajar en ambientes ATEX (zonas donde existan peligros de explosión).

Para el mejor funcionamiento de la máquina y una vida útil más prolongada es necesario cumplir con las instrucciones contenidas en el siguiente manual de uso y mantenimiento.

No esperar a que los componentes del dispenser estén gastados por el uso para reemplazarlos.

Cambiar un componente en el momento adecuado implica un mejor funcionamiento y al mismo tiempo un ahorro (así se evitan averías mayores).

UTILIZAR REPUESTOS ORIGINALES.

El fabricante no se considera responsable por posibles inexactitudes, debidas a errores de impresión o de transcripción contenidas en este manual.

Incluso la estética de las figuras contenidas es sólo indicativa.

El fabricante se reserva el derecho de aportar a los productos aquellas modificaciones que considere necesarias o útiles, sin por ello afectar las características esenciales de seguridad y funcionamiento.

Para su seguridad

El uso del dispenser es fácil.

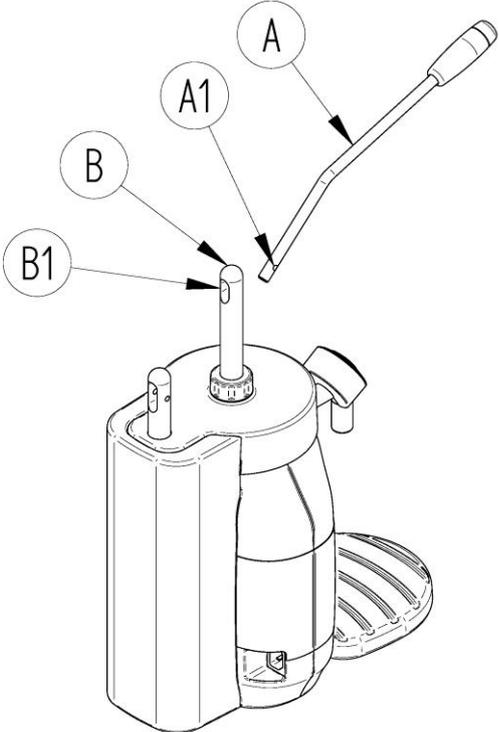
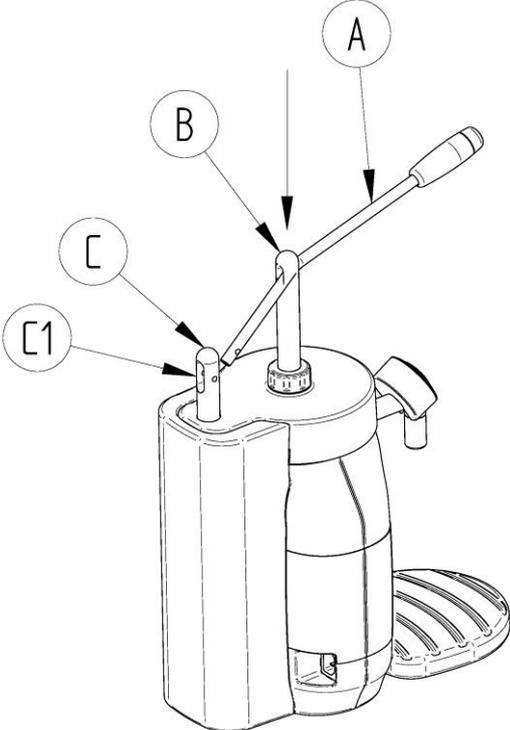
Sin embargo, es importante leer todo el manual antes de utilizar el dispenser por primera vez. De este modo, se consiguen las mejores prestaciones, se evitan usos erróneos, se emplea el aparato en condiciones de seguridad y se respeta el medioambiente.

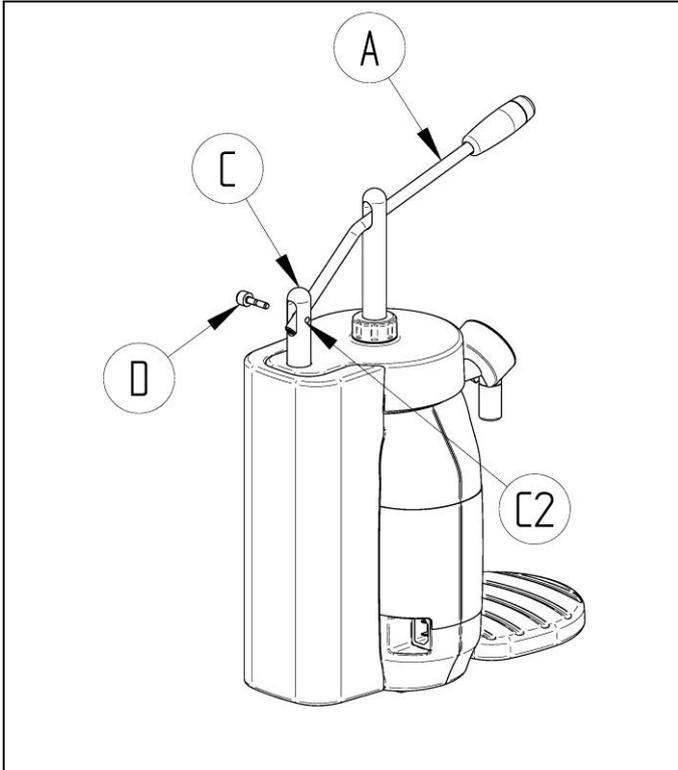
- Quitar eventuales películas de protección.
- No forzar los circuitos de seguridad o las protecciones.
- Evitar que se acumulen alimentos sobre las superficies.
- Tener la precaución de no dañar el cable de alimentación. No sumergir el cable de alimentación o el enchufe en el agua.
- Si el dispenser se avería, evitar su uso hasta que el misma sea reparado.
- **Antes de realizar cualquier tipo de intervención comprobar que el aparato esté DESCONECTADO de la red eléctrica.**

6. USO DEL DISPENSER

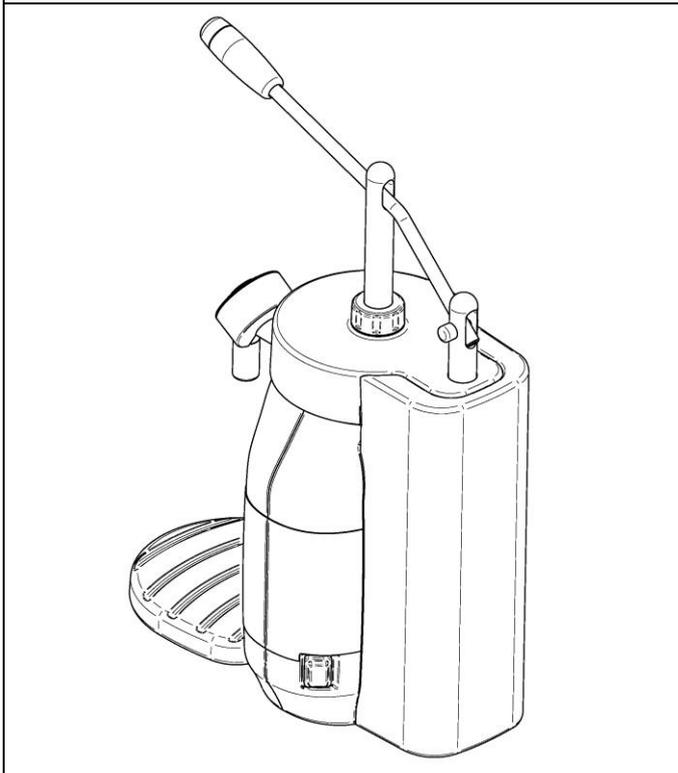
a. Primera instalación montaje de la palanca

Después de sacar el dispenser de su embalaje y de quitarle la película plástica de protección, ponerlo sobre un banco y proceder al montaje de la palanca (A) que se encuentra dentro del embalaje.

| | |
|---|--|
|  | <p>Insertar la palanca (A) dentro de la ranura (B1) del perno del pistón (B).</p> |
|  | <p>Presionar levemente hacia abajo el perno del pistón (B) para introducir la palanca (A) dentro de la ranura C1 del perno fijo (C).</p> |

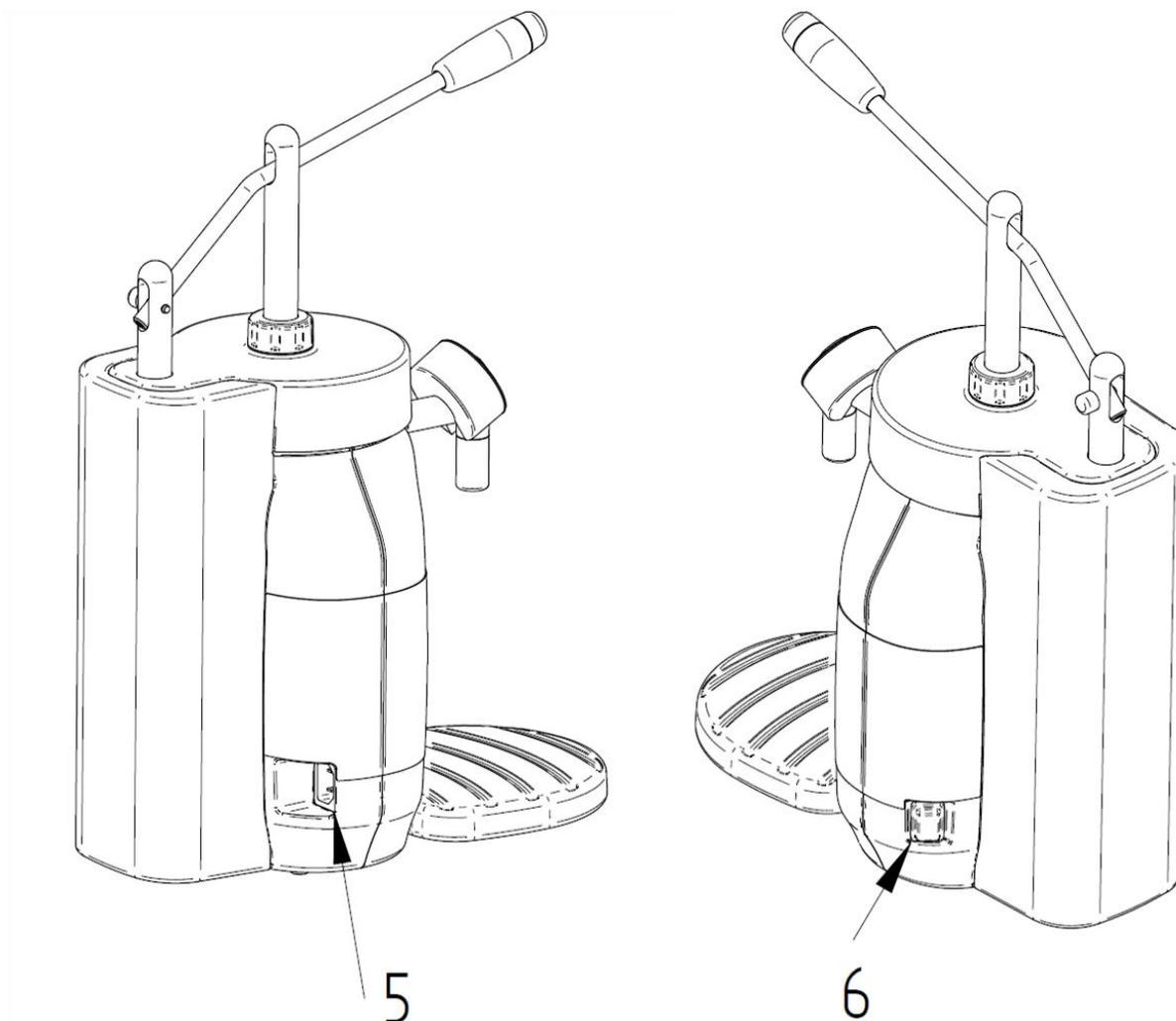


Finalmente, ensamblar todo con el perno(D) a través del agujero (A1) y el agujero (C2).



b. Conexión

Insertar el cable en el conector (pos. 5) y conectar el enchufe a la fuente de alimentación. Ahora alimentar el dispenser pulsando el botón "0-l" (pos.6), asegurándose de que la bolsa pouch está insertada en el dispenser (ver párrafo c - página 12).



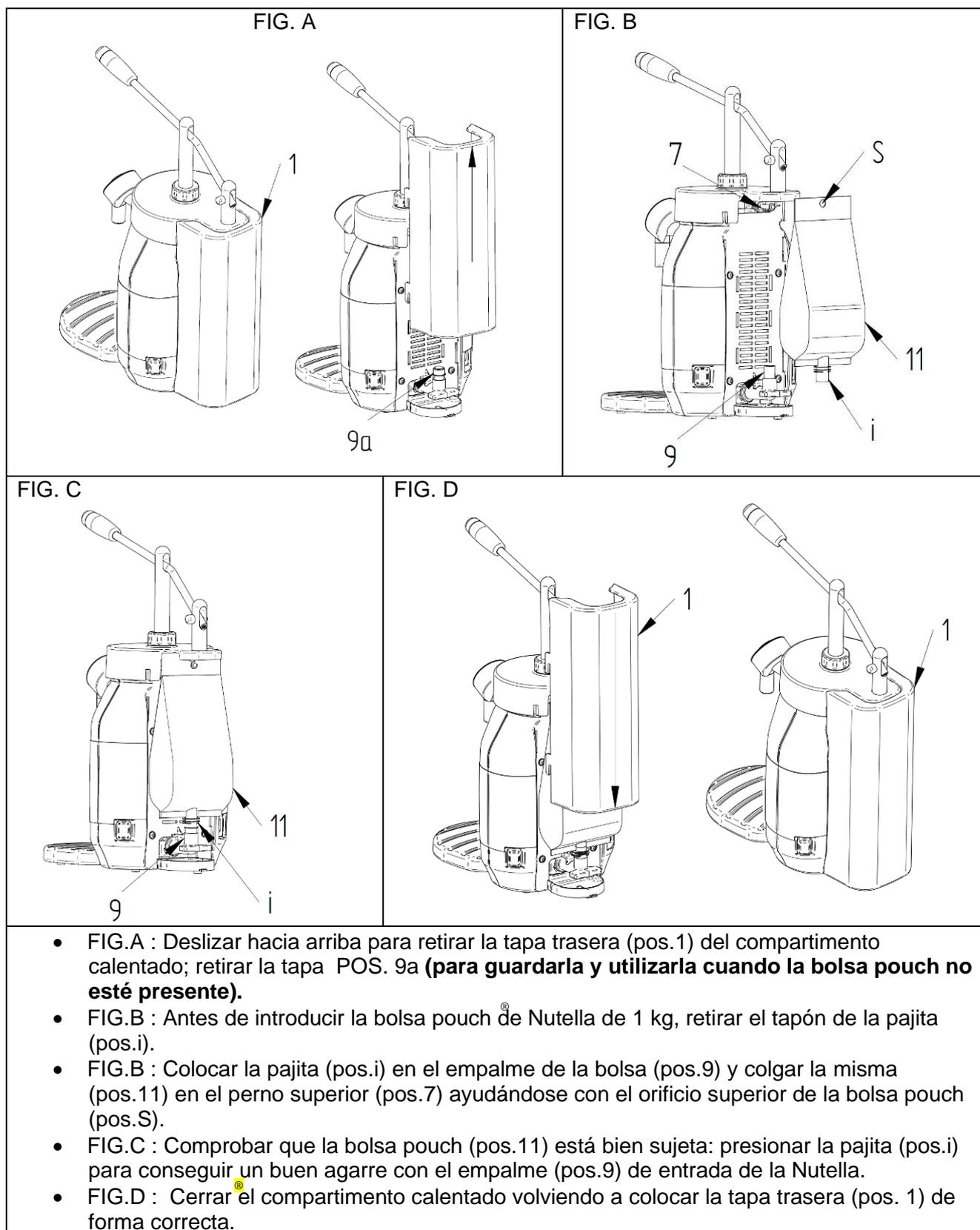
ATENCIÓN: El uso correcto del dispenser requiere que la bolsa pouch de Nutella® se conserve y se introduzca en el dispenser a la temperatura ambiente (20-24°C). No utilizar Nutella a baja temperatura y excesivamente consistente.

El parámetro para calibrar la dosis programada en gramos se consideró con las siguientes condiciones óptimas:

- Nutella dispensada a una temperatura de aproximadamente 26,5 - 27 °C
- Temperatura ambiente de 22,5 - 23 °C.

Si las condiciones no son las descritas anteriormente, pueden obtenerse dosis más pequeñas o más grandes.

c. Descripción Secuencia de inserción de la bolsa pouch de 1 kg de Nutella®



IMPORTANTE:

Cuando no hay la bolsa pouch de Nutella en el dispenser, se debe proteger el empalme (9) aplicando el tapón (9a) suministrado.

7. LIMPIEZA

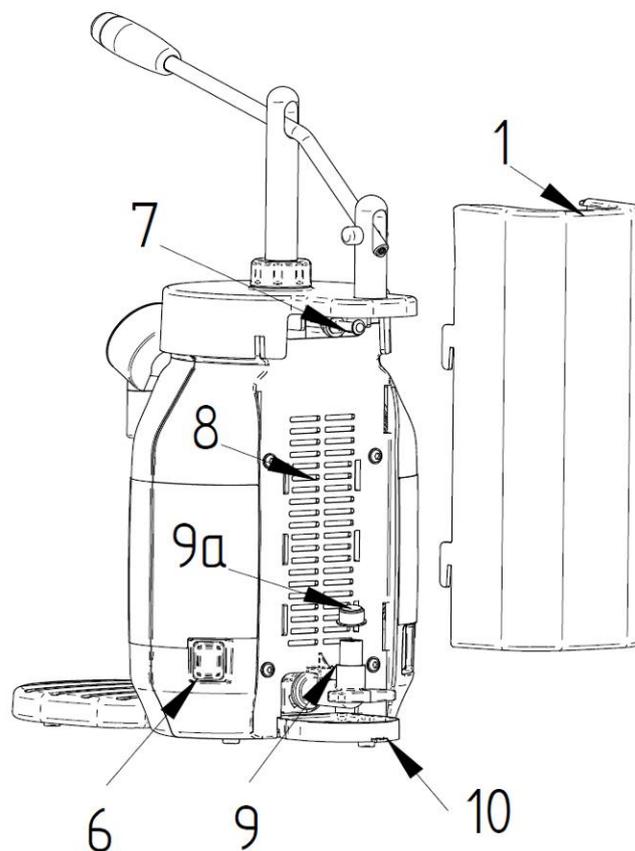
Antes de cualquier intervención de mantenimiento o limpieza, comprobar que el aparato esté desconectado de la red eléctrica. **(Desconectar el enchufe de alimentación del dispenser).**

No utilizar detergentes e instrumentos que puedan rayar las superficies. No utilizar esponjas abrasivas y ni siquiera detergentes agresivos y/o corrosivos.

Solamente si resulte estrictamente necesario, utilizar limpiadores químicos.

No limpiar el dispenser con agua corriente o chorros de vapor presurizado, ya que podrían causar daños en la instalación eléctrica. No verter agua en las posibles aberturas de ventilación y/o rejilla de la zona calentada.

Cada vez que se cambia la bolsa pouch de Nutella[®], hay que limpiar el compartimento calentado; si es necesario, quitar la bandeja de recogida (pos.10) para una mejor limpieza.



IMPORTANTE:

Cuando no hay la bolsa pouch de Nutella[®] en el dispenser, se debe proteger el empalme (9) aplicando el tapón (9a) suministrado.

Si el dispenser no se utiliza durante un período de más de 1 semana, antes de volver a utilizarlo, limpiar el interior como se indica a continuación:

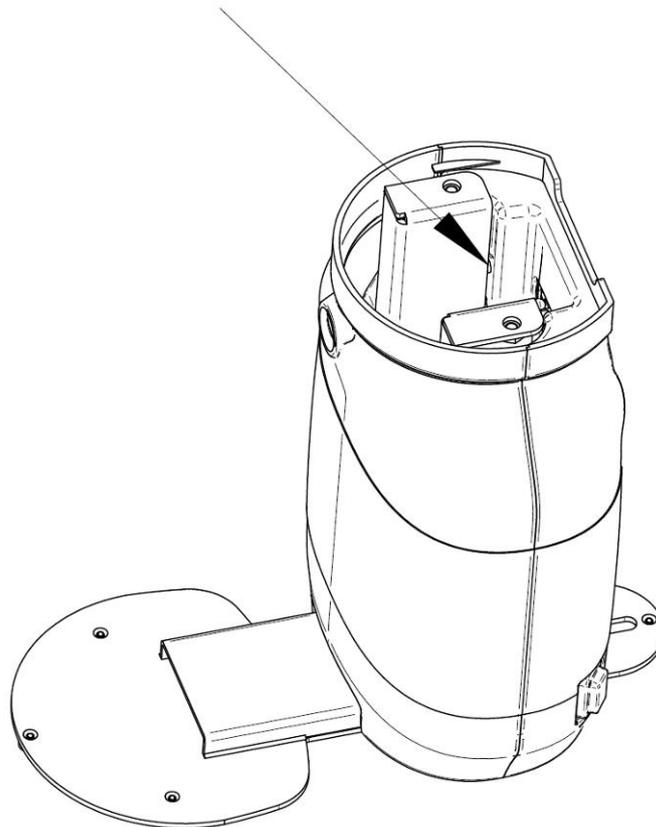
- Conectar el equipo a la red eléctrica y esperar 20 minutos para que el sistema alcance la temperatura ideal.
- Realizar 5 erogaciones completas utilizando la palanca de bombeo

Instrucciones para la correcta limpieza del grupo de bombeo

Antes de cualquier intervención de mantenimiento o limpieza, comprobar que el aparato esté **desconectado** de la red eléctrica. (**Desconectar el enchufe de alimentación**)

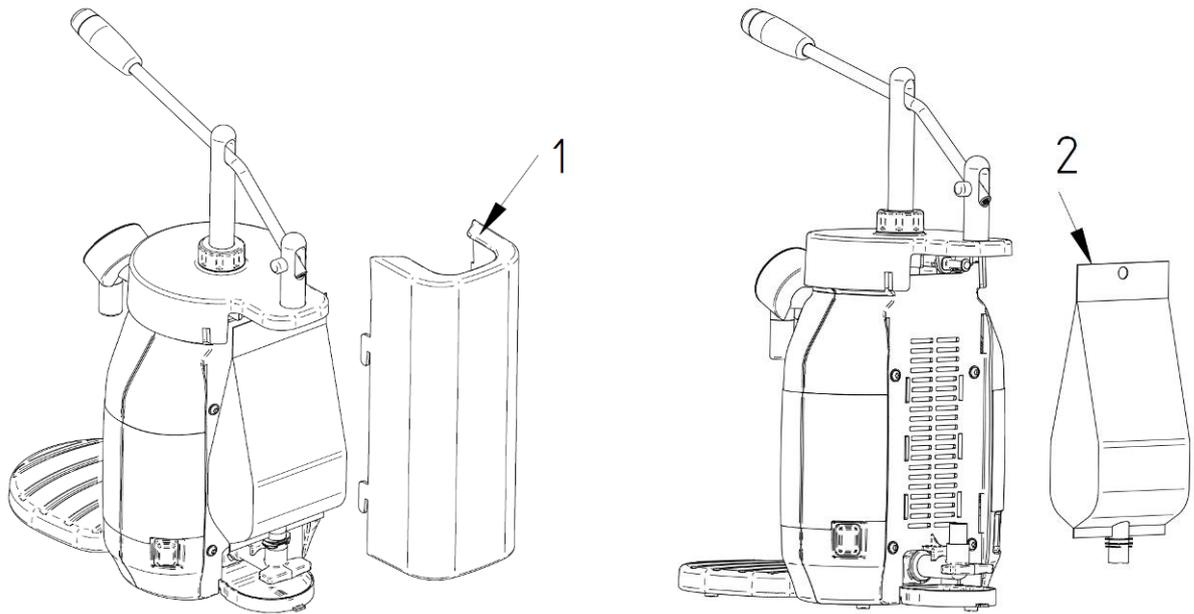
No utilizar detergentes e instrumentos que puedan rayar las superficies. No utilizar esponjas abrasivas y ni siquiera detergentes agresivos y/o corrosivos. Solamente si resulte estrictamente necesario, utilizar limpiadores químicos.

No limpiar la parte interior indicada con la flecha con agua corriente o chorros de vapor presurizado, ya que podrían causar daños en la instalación eléctrica.



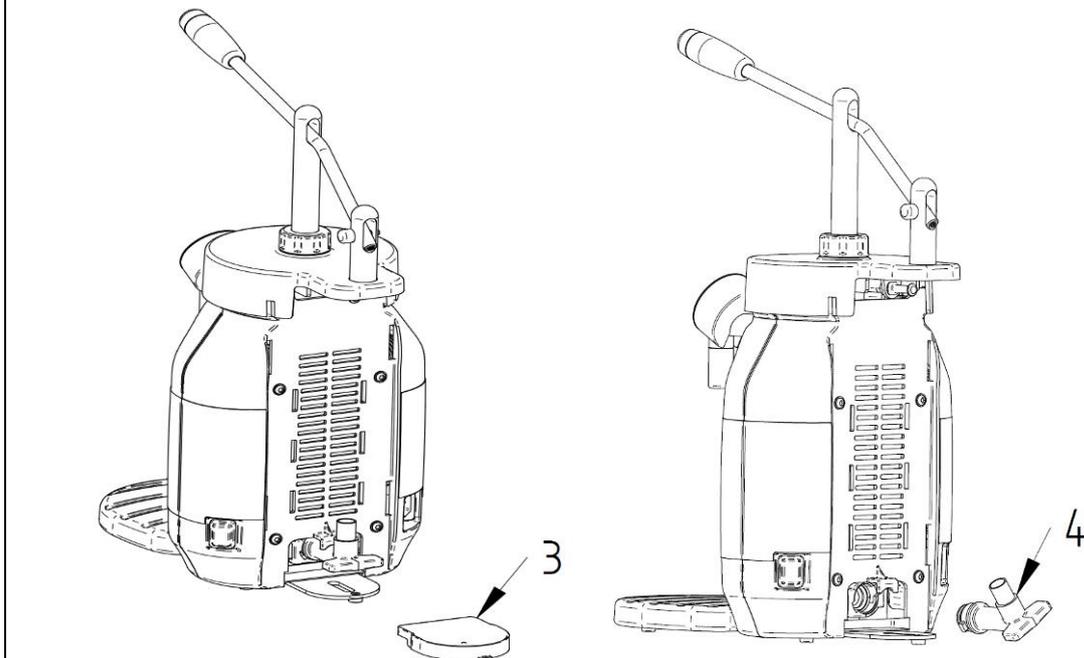
Si el dispenser se utiliza de forma continua y regular, la parte de bombeo no requiere una limpieza frecuente, dadas las características propias del producto. Sin embargo, en caso de períodos prolongados de no uso y, de cualquier forma, aproximadamente una vez cada 2 semanas, se aconseja lavar como se indica a continuación, con un chorro de agua caliente. En concreto, es necesario quitar el producto residual ayudándose con el cepillo flexible que se ha entregado.

Quitar la cubierta exterior 1 y sacar la bolsa pouch 2

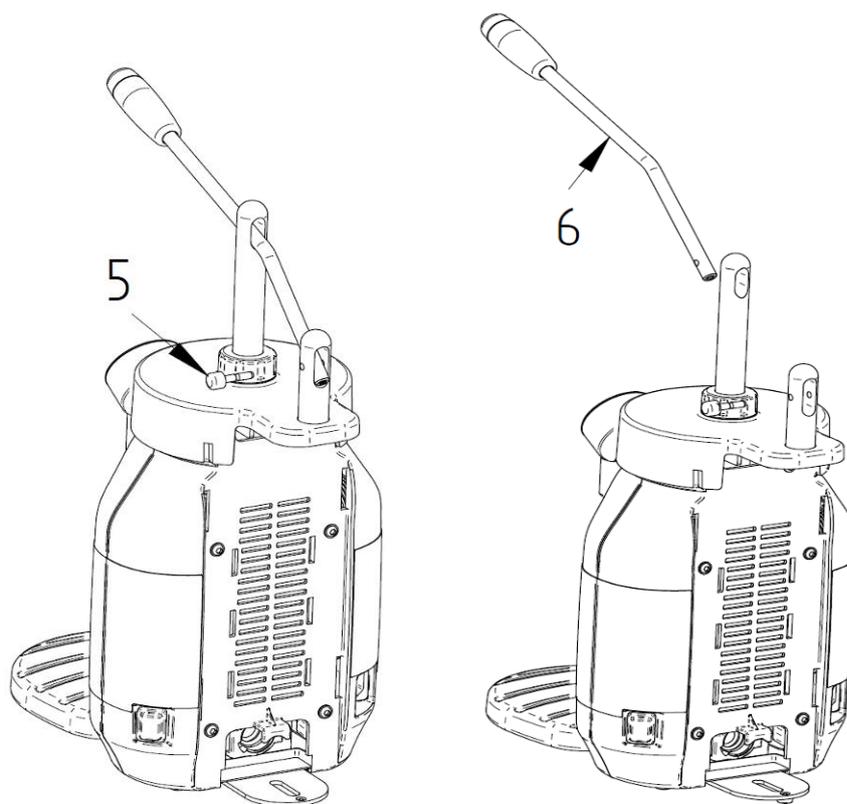


Quitar la bandeja de recogida 3

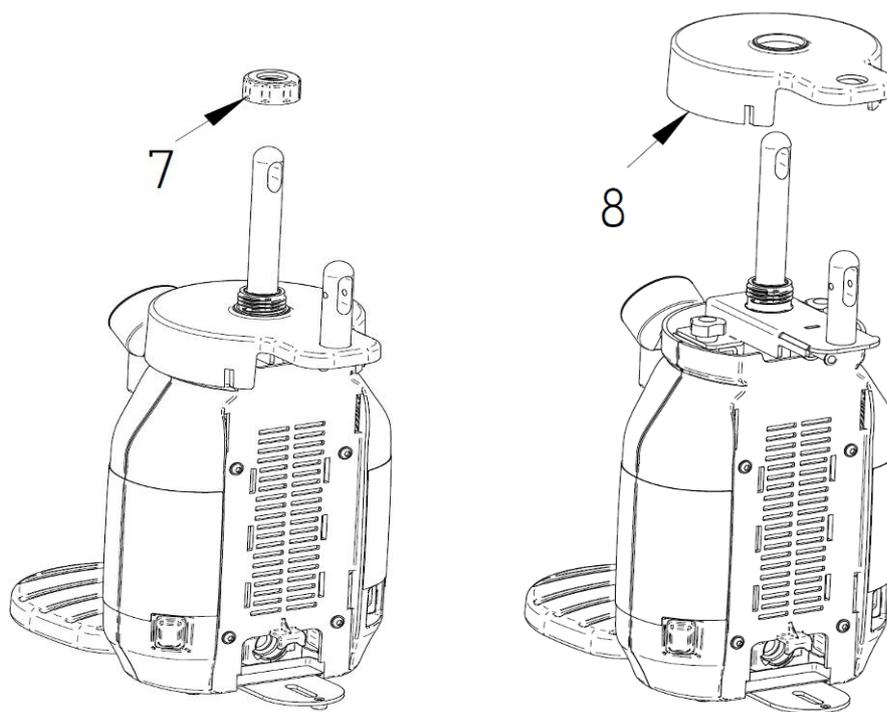
Retirar el manguito 4 girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y tirando de él
Lavar a fondo el manguito 4 con un chorro de agua tibia; si es necesario, utilizar el cepillo suministrado.



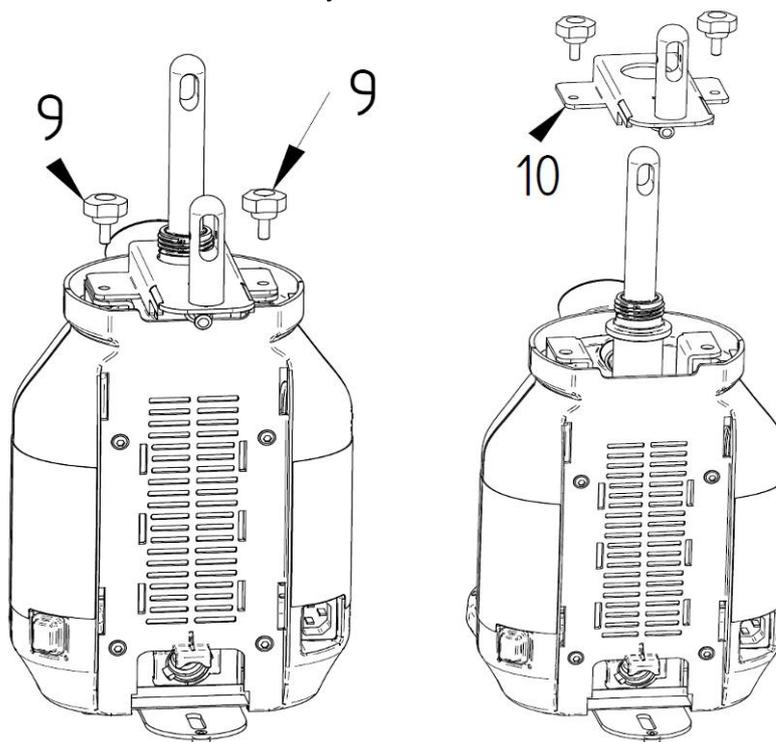
Retirar la clavija de la palanca 5 y sacar la palanca 6.



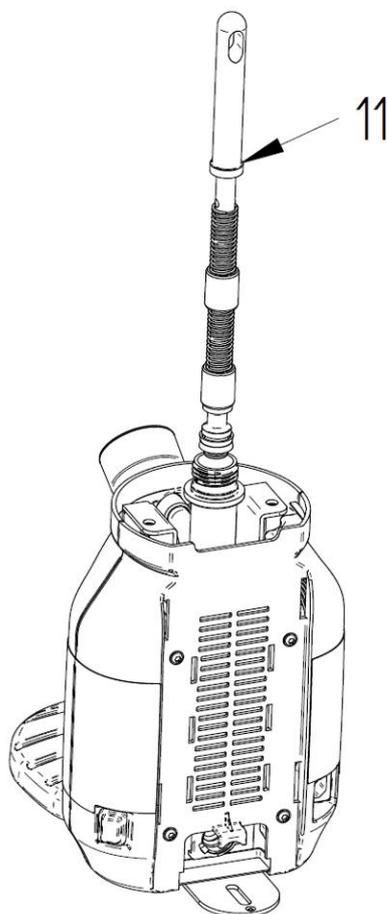
Desenroscar la tuerca anular 7 y retirar la cubierta superior 8.



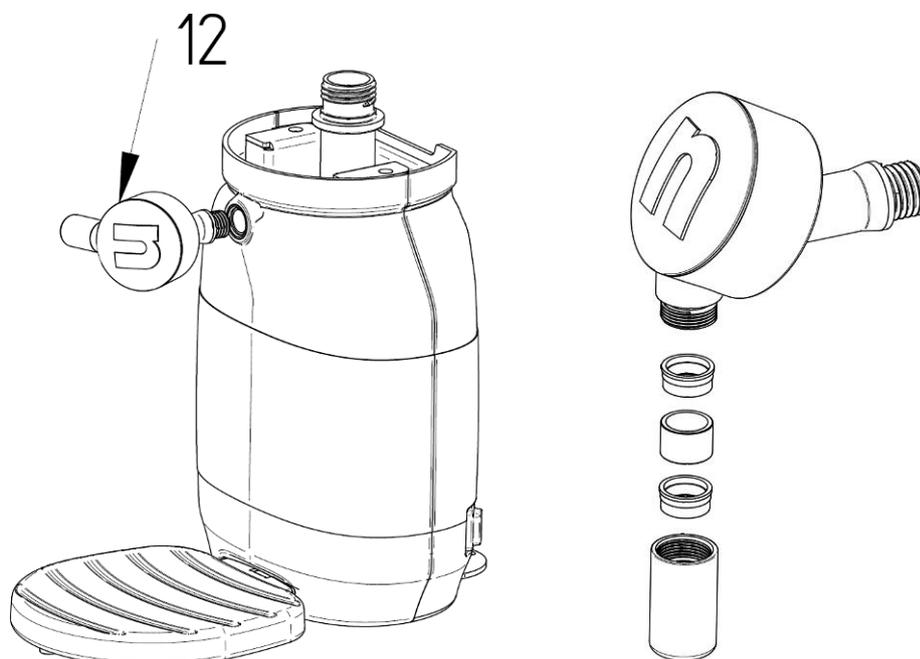
Desenroscar los 2 volantes de lóbulos 9 y levantar la brida 10



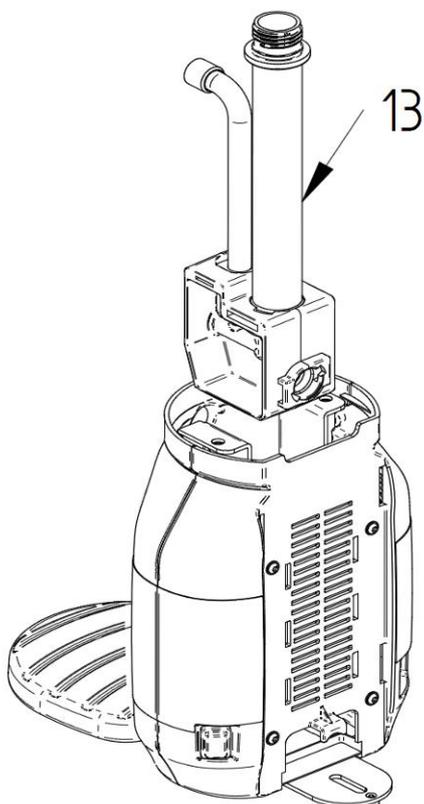
Sacar el grupo del pistón 11



Desenroscar la boquilla 12 en sentido contrario a las agujas del reloj y limpiar sus partes.
Lavar a fondo el con un chorro de agua tibia; si es necesario, utilizar el cepillo suministrado.



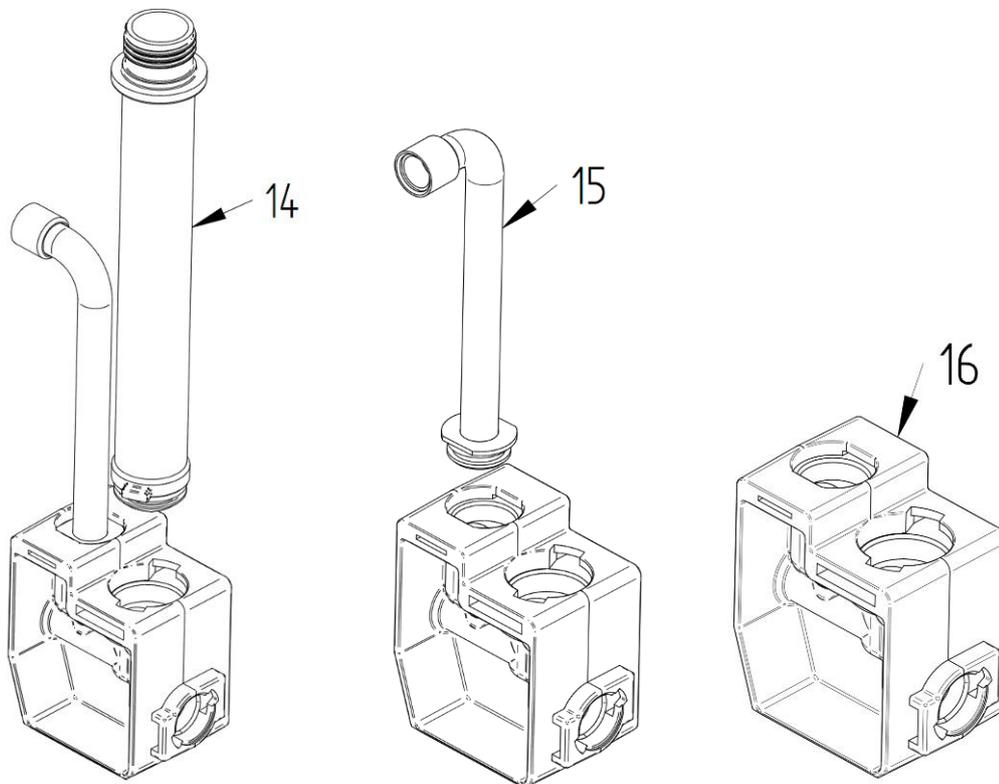
Sacar el grupo de bombeo 13



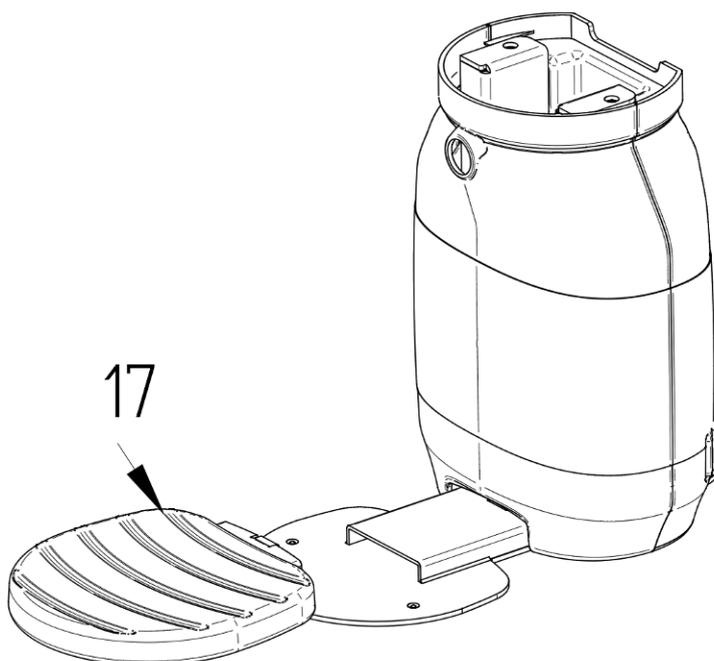
Girar y sacar el vástago 14 y repetir para el tubo de suministro curvo 15.
Sólo quedará el grupo válvulas 16

Lavar minuciosamente todo el conjunto de las válvulas 16 libre de componentes retirados con un chorro de agua caliente.

En particular, utilizar el cepillo suministrado para limpiar el interior del vástago 14 y el tubo de suministro 15.



Sacar la base 17



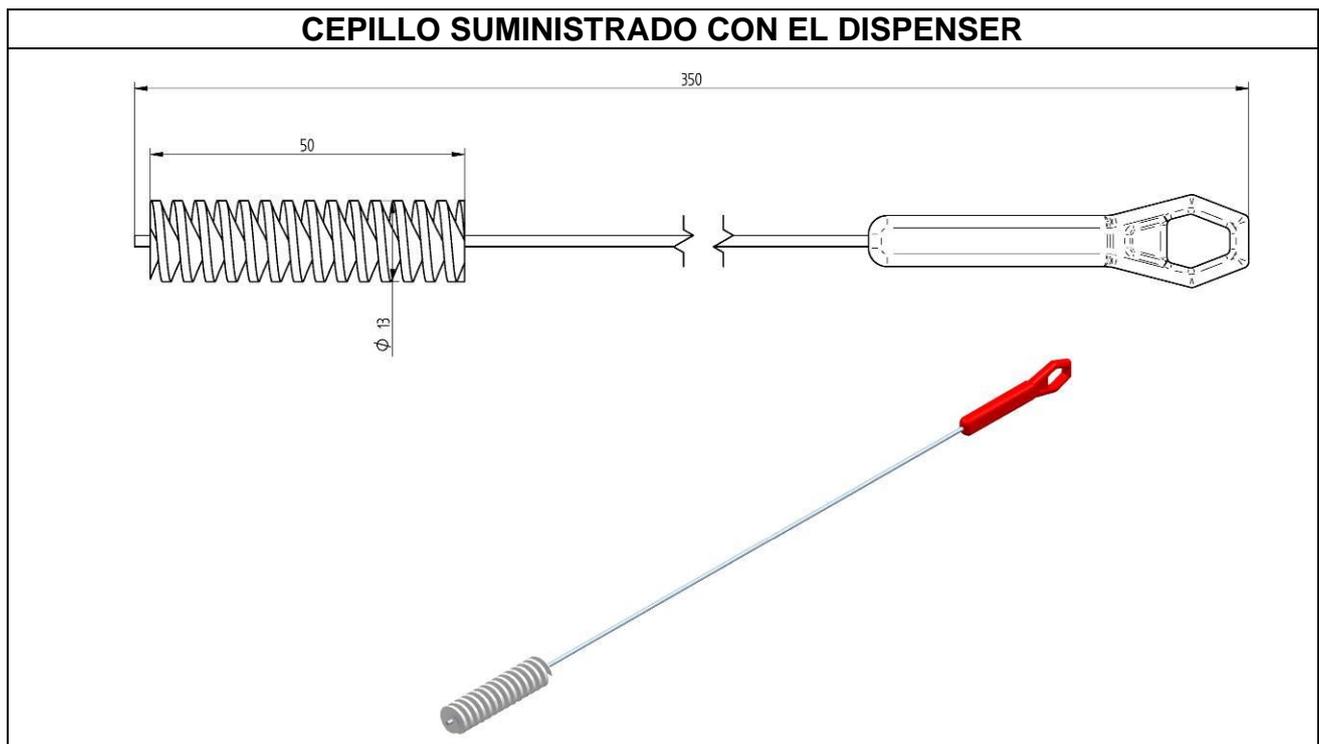
ATENCIÓN: Después del lavado, se recomienda realizar un **SECADO CUIDADOSO**, en concreto de las partes en contacto con el producto, y de volver a montar todas las partes que pueden haberse quitado en el orden inverso.

El dispenser tiene que limpiarse periódicamente y los posibles residuos de alimentos tienen que removerse inmediatamente.

NOTA: El fabricante no se considera responsable por eventuales daños generados por una limpieza incorrecta.

Después de realizar la limpieza, volver a montar todas las partes que se hayan extraído.

El dispenser debe mantenerse siempre limpio.



IMPORTANTE : el agua de lavado no debe superar los 70°C

8. DESGUACE

Indicaciones para un tratamiento idóneo de los residuos derivados de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)

La máquina o sus componentes no tienen que eliminarse entre los residuos urbanos o asimilables, sino tienen que enviarse a recolección separada, cumpliendo las directivas vigentes.

Con el Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005 número 151, el Gobierno italiano ha recibido las directivas del Parlamento Europeo en materia de eliminación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) (Directiva 2002/95/CE y 2003/108/CE). Las medidas: el decreto en concreto establece medidas y procedimientos finalizados para:



- a) prevenir la producción de RAEE;
- b) promover la reutilización, el reciclaje y las otras formas de recuperación de los RAEE, de forma de reducir la cantidad que tiene que destinarse a la eliminación;
- c) mejorar, desde el punto de vista ambiental, la intervención de los sujetos que participan en el ciclo de vida de estos aparatos (los productores, los distribuidores, los consumidores y los operadores directamente involucrados en el tratamiento de los RAEE);
- d) reducir el uso de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos.

El decreto impone la limitación y la eliminación de algunas sustancias presentes en los RAEE: se prohíben plomo, mercurio, cadmio, cromo hexavalente, bifenilos polibromurados y éter de difenilo polibromurado. La máquina se ha diseñado y construido de conformidad con esta directiva. Observar las indicaciones que se encuentran a continuación. El presente símbolo, que representa un tacho sobre ruedas para la basura tachado, indica la recolección separada de los equipos eléctricos y electrónicos de la máquina. El usuario de la máquina podrá contactar los centros de recolección instituidos por las Municipalidades o bien pedir su retiro por parte del vendedor, para realizar una eliminación correcta de la misma.

9. GARANTÍA

La vendedora garantiza la mercancía suministrada por un período de 12 meses durante el cual se compromete a reparar o cambiar de forma gratuita las piezas reconocidas con defectos de material o de fabricación, excluyendo aquellas que hayan sido forzadas por el comprador o por terceros.

No están cubiertas por la garantía averías o malfuncionamiento derivados de cualquier causa que no dependa de nosotros, por ejemplo: capacidad insuficiente o anómala de las instalaciones eléctricas, hídricas, del vapor y por tensión irregular de las líneas eléctricas de alimentación.

El cliente tiene solamente derecho a la sustitución de las partes defectuosas, con la exclusión de los gastos de transporte y embalaje y la posible intervención para la sustitución. Por lo tanto se excluyen de la garantía los daños que derivan de caídas, alteraciones o de mala conducción del dispenser, del incumplimiento de las normas de mantenimiento que se indican en el manual de uso y mantenimiento, de maniobras equivocadas del operador, de componentes expuestos a desgastes y además del uso de repuestos no originales "TECHFOOD".

Los repuestos no originales además pueden causar un asentamiento estructural, con el riesgo consiguiente de incidentes y lesiones graves. Ninguna indemnización se debe por la posible inactividad del dispenser. La garantía no es válida si no se cumplen las condiciones de pago. Los gastos de asistencia, junto al coste de los repuestos que se utilizan y que no se encuentran en las cláusulas de garantía, tendrán que regularizarse directamente al técnico que realizará la intervención, quien expedirá una ficha de asistencia a la cual seguirá una factura regular. Las tarifas de intervención y el coste de los repuestos que se utilizan se encuentran en el listín vigente. Todas las intervenciones de reparación o sustitución, tanto en garantía como después del plazo de la misma, se realizarán en la sede de la vendedora.

Durante el período de garantía las piezas defectuosas deberán ser enviadas a nuestra sede con gastos de transporte a cargo del remitente, mientras que nuestro envío será a cargo del destinatario.

En ningún caso el cliente podrá solicitar a la vendedora una indemnización, ni siquiera de carácter parcial, por daños sufridos en caso de averías o disfunciones del aparato, incluso durante la eventual prueba del aparato.

10. POSIBLES AVERÍAS

IMPORTANTE: el dispenser se ha realizado para uso interno y, por lo tanto, no tiene que utilizarse al aire libre.

| PROBLEMA | POSIBLE SOLUCIÓN |
|-------------------------------------|---|
| El dispenser no calienta | <ul style="list-style-type: none">• Comprobar que el enchufe se haya conectado a la toma de corriente eléctrica.• Comprobar de haber apretado el pulsador I/O.• El dispenser se ha posicionado en un lugar donde la temperatura ambiente es mayor que la temperatura de calentamiento del dispenser mismo.• Ha intervenido el limitador de temperatura; de ser necesario apagar y volver a encender el aparato desconectando y volviendo a conectar el enchufe eléctrico. Si el problema persiste ponerse en contacto con la asistencia técnica. |
| El dispenser no saca Nutella | <ul style="list-style-type: none">• Controlar la cantidad disponible de Nutella® en la bolsa pouch.• La Nutella® es demasiado fría y por lo tanto mucho densa para ser extraída: esperar a que se caliente y proceder a la extracción. ATENCIÓN, el uso correcto del dispenser requiere que la Nutella se conserve y se introduzca en el dispenser a la temperatura ambiente (20-24°C).• La bolsa pouch de Nutella no ha sido insertada correctamente.• No todas las piezas están correctamente colocadas después de la limpieza• Si el problema persiste ponerse en contacto con la asistencia técnica |

