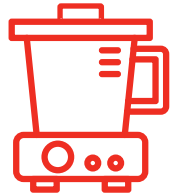
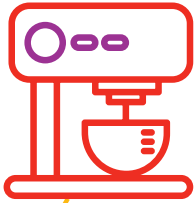
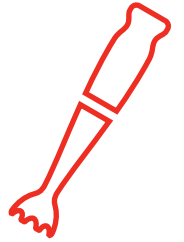
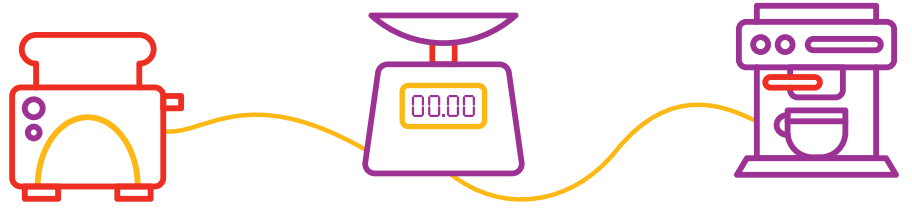
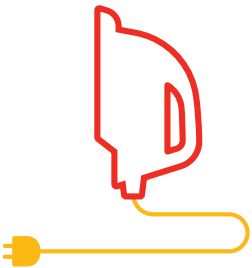
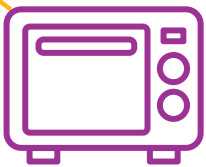


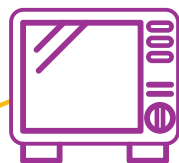
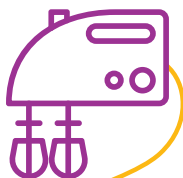
Els petits electrodomèstics de la cuina



Repara'm!



No em llencis



Continguts

Presentació

Més val prevenir

Consells generals de manteniment

Abans de començar

Anem per feina

01. La batidora

02. La cafetera elèctrica de filtre

03. La cafetera de càpsules de dosi única

04. La fregidora i la planxa grill

05. La liquidadora i l'espremedora de suc

06. El molinet de cafè

07. El microones

08. El ganivet de tall

09. La planxa de cuinar elèctrica i la sandvitxera

10. La torradora

I per acabar...

Per saber-ne més



Edició

Àrea Metropolitana de Barcelona

Contingut

Gabriel Martínez Carrascal

Coordinació

Secció de Prevenció de Residus

Producció editorial

RBA

Disseny + direcció d'art

Compañía

Il·lustracions tècniques

Francisco Javier Garga

Presentació

Avui dia no ens podem imaginar la vida sense els electrodomèstics, doncs formen part de la nostra quotidianitat i ens aporten comoditat i estalvi de temps. Sobretot els grans, com el frigorífic o la rentadora, que s'han convertit en imprescindibles.

A la cuina, en especial, hi ha tot un conjunt de petits aparells, cada cop més diversificats i nombrosos, que són d'ús diari i fan funcions essencials. És important mantenir-los en bon estat per estalviar energia i diners i per allargar-ne el màxim la vida útil, perquè quan deixen de funcionar i es converteixen en residus, esdevenen un problema degut al seu impacte ambiental.

Trobar alternatives per reduir l'efecte nociu en el nostre entorn de la gran quantitat de deixalles que produïm és, des de fa dècades, un tema central en la gestió del territori. Si bé és cert que s'ha avançat força en matèria de reciclatge, també s'ha constatat que això no és suficient i que cal

desenvolupar polítiques de prevenció que tinguin per objectiu reduir la generació de residus, és a dir, anar a l'arrel del problema.

Amb aquesta finalitat, l'Àrea Metropolitana de Barcelona formula i posa en marxa diverses estratègies de prevenció. Promoure accions que facin possible allargar la vida dels objectes, és una d'elles.

En aquest petit manual trobareu consells de manteniment i reparacions a l'abast de tothom, que us ajudaran a conservar més temps i en bon estat els petits electrodomèstics de la cuina, uns grans aliats a l'hora de preparar els aliments. D'aquesta manera, fent operacions senzilles des de casa, col·laborem en la solució d'una problemàtica que ens afecta a tots.



Més val prevenir

Abans d'entrar en matèria, és convenient fer algunes consideracions sobre els riscos elèctrics a la llar. L'electricitat és un fenomen físic que no és apreciable amb la vista. L'aparença d'un element conductor (aparell, cable, endoll...) és la mateixa estigui o no sotmès a tensió. Per tant, no sabem si ens pot passar el corrent. Tampoc es percep amb altres sentits ja que no té olor, ni fa soroll (excepte les línies d'alta tensió). Així que cal ser molt prudents i aplicar totes les mesures de prevenció possibles.

RECOMANACIONS PER EVITAR ACCIDENTS

- Abans d'utilitzar un aparell o endoll, assegureu-vos que es troben en perfecte estat.
- No utilitzeu cables danyats, clavilles d'endoll trencades, ni aparells amb desperfectes a la carcassa.
- Eviteu, sempre que sigui possible, la utilització de bases múltiples, especialment les que no disposen de presa de terra. Així no es sobrecarregarà la línia.
- Protegiu els conductors elèctrics de les cremades que es poden produir per proximitat a una font de calor (radiadors, per exemple) així com danys per contacte amb productes corrosius.
- Eviteu talls amb estris esmolats, màquines en funcionament, angles vius, etc.
- No estireu mai del cable per desendollar un aparell. Agafeu l'endoll amb compte i traieu-lo.
- No tracteu de reparar els equips elèctrics, ni tan sols les operacions més simples, si no teniu els coneixements suficients sobre els seus riscos i com prevenir accidents.

Consells generals de manteniment dels aparells de la cuina

Si voleu allargar la vida de qualsevol dels petits electrodomèstics de la cuina i evitar avaries, ens serà molt útil aplicar aquestes recomanacions. Els aparells duraran més temps i, per tant, en comprarem de nous menys sovint. Així estalviarem diners i energia i generarem menys residus.

- Quan compreu un petit electrodomèstic, heu de tenir clar per a quines operacions el voleu.
- Llegiu detingudament el manual per a l'usuari i seguiu les instruccions del fabricant.
- Si és un aparell que disposa de diversos estris, utilitzeu l'adequat per a cada funció.
- No forceu mai els mecanismes de l'aparell.
- En aparells que funcionen amb líquids (batedores, líquadores, fregidores, etc.), eviteu que el líquid entri al maquinari interior.

• És molt important respectar els nivells de totes les càrregues líquides o sòlides: cafè, aigua, oli, fruita, etc.

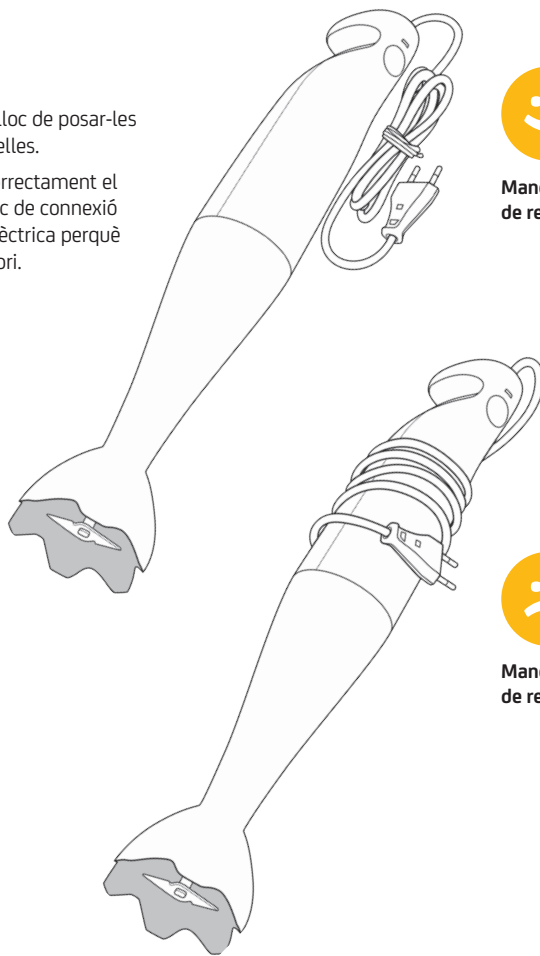
• Per als aparells que basen el seu funcionament en motors elèctrics, llegiu la informació del fabricant sobre el temps de funcionament màxim i els trams de descans aconsellats per tornar a posar l'aparell en marxa. D'aquesta manera evitau que el motor s'escalfi i us estalviareu avaries.

• No deixeu l'aparell encès quan heu acabat de fer-lo servir.

• Per mantenir els petits electrodomèstics en bon estat, i perquè durin més temps, és bàsic netejar-los correctament. La carcassa exterior l'heu de netejar amb un drap humit. Les parts que entren en contacte amb l'aliment i s'embruken, com el braç de la batedora, és millor que les renteu manualment amb

compte, en lloc de posar-les al rentavaixelles.

• Recolliu correctament el cable elèctric de connexió a la xarxa elèctrica perquè no es deteriori.



Manera correcta de recollir els cables.



Manera incorrecta de recollir els cables.

Abans de començar

A

Desconnecteu sempre l'aparell de la xarxa elèctrica.

És important que ho feu abans de netejar-lo o manipular-lo.

B

Comproveu que l'endoll funciona bé i descarteu que el problema estigui en el cable.

Així sabreu si és realment l'aparell el que no funciona bé.

C

No us preocupeu si arreglar l'avaria comporta adquirir peces noves per substituir les que s'han deteriorat.

A les botigues de recanvis d'electrodomèstics us les facilitaran. Podeu trobar adreces d'aquests comerços a la guia *Millor que nou* 2015 i al web millorquenou.cat

D

Moltes avaries es deuen al mal estat del fusible, un dispositiu graduat a una temperatura màxima per tal de no sobrepassar-la.

Això sol passar en la fregidora, el microones i la planxa. Podeu comprovar si el fusible està deteriorat observant-lo a contrallum (és la mateixa operació que fem per verificar si una bombeta està fosa).



Anem per feina



01. La batedora

La batedora es l'aparell més utilitzat a la cuina. Per això és convenient que a l'hora de comprar-la escolliu un model amb bones prestacions —cosa que no significa un major consum elèctric.

Parts de la batedora:

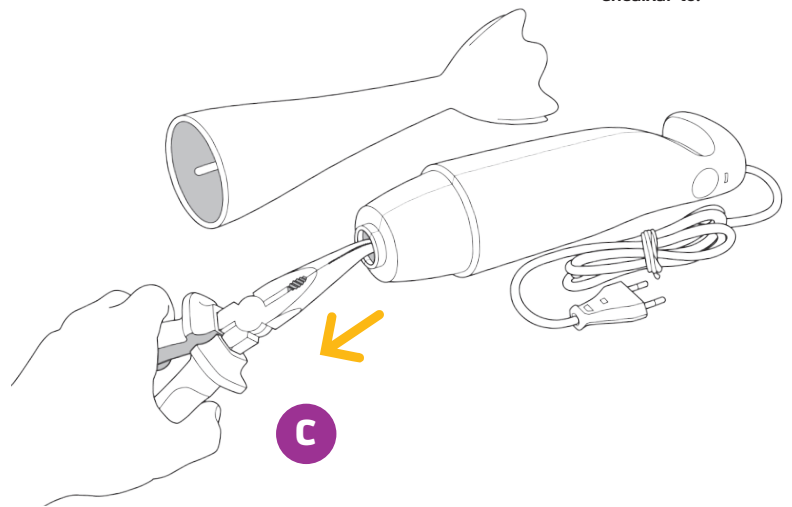
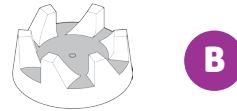
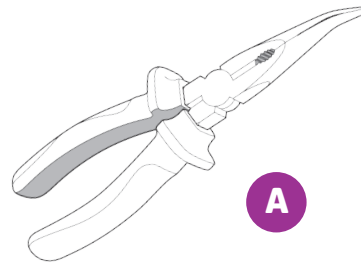
- Cos. Està format per un motor que pot anar des dels 150 W fins als 800 W de potència.
- Braç. Es tracta dels diversos accessoris i peces que es poden intercanviar per fer diferents operacions de preparació dels aliments (batre, triturar..).

Una de les avaries més comunes és que el motor gira, però no les peces de l'extrem del braç (les aspes, les ganivetes) que entren en contacte amb l'aliment. Per tant, l'acció de la batedora no es produeix. La causa és que l'embragatge, la peça d'unió entre el motor i l'eix del braç, està trencat. Caldrà acudir a una botiga de recanvis i comprar-ne un de nou. Com el substituïreu?

Separeu la part del motor de la del braç. A sota de la part central del motor hi ha una peça de plàstic (l'embragatge) que transmet la força del motor a les aspes o ganivetes de l'extrem del braç. Extraieu la peça deteriorada amb alicates de puntes de bec corbades i substituïu-la per la nova, fent pressió per encaixar-la bé.

Aquesta avaria també es pot produir perquè la peça de silicona que fa de suport a la vareta metàl·lica de l'interior del braç es deforma a causa d'excés de temperatura. Llavors la vareta cau i les aspes no poden realitzar el moviment. En aquest cas, caldrà substituir la peça de silicona.

Per evitar aquesta avaria, és aconsellable que no utilitzem la batedora dins de les olles i cassoles amb aliments molt calents. Cal treure l'aliment i posar-lo en un altre recipient. Només amb això, la temperatura ja baixa prou per treballar sense causar desperfectes en l'aparell.



01 A

Acliques de bec.

01 B

Embragatge.

01 C

Amb les acliques, extraieu la peça final de l'interior del motor (l'embragatge). Substituïu-lo per un nou embragatge, tot fent pressió per encaixar-lo.

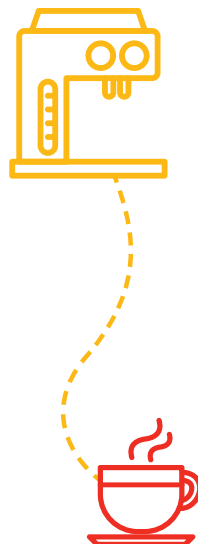
02. La cafetera elèctrica de filtre

Aquest tipus de cafeteres estan integrades per un dipòsit que subministra aigua i l'escalfa i un filtre que reté el cafè. Habitualment, depenent de la mida de l'aparell, en surten de 6 a 12 tasses.

Com que sovint l'aigua que utilitzem té força calç, pot ser que s'obturin els conductes que porten l'aigua des del dipòsit fins al filtre on és el cafè mòlt i fins a la sortida del cafè ja fet.

Cal netejar els conductes amb aigua amb vinagre (millor blanc, de poma), o amb àcid cítric. La proporció aproximada és: tres cullerades soperes de vinagre per mig litre d'aigua.

És una operació que podeu fer de tant en tant per mantenir net l'aparell i impedir que arribi a embussar-se. Si ho feu de manera habitual amb aquests productes naturals, també evitarem l'ús de productes químics que, poc o molt, sempre són contaminants. Per tant, a més d'allargar la vida de l'aparell, també fem prevenció de toxicitat.



03. La cafetera de càpsules de dosi única

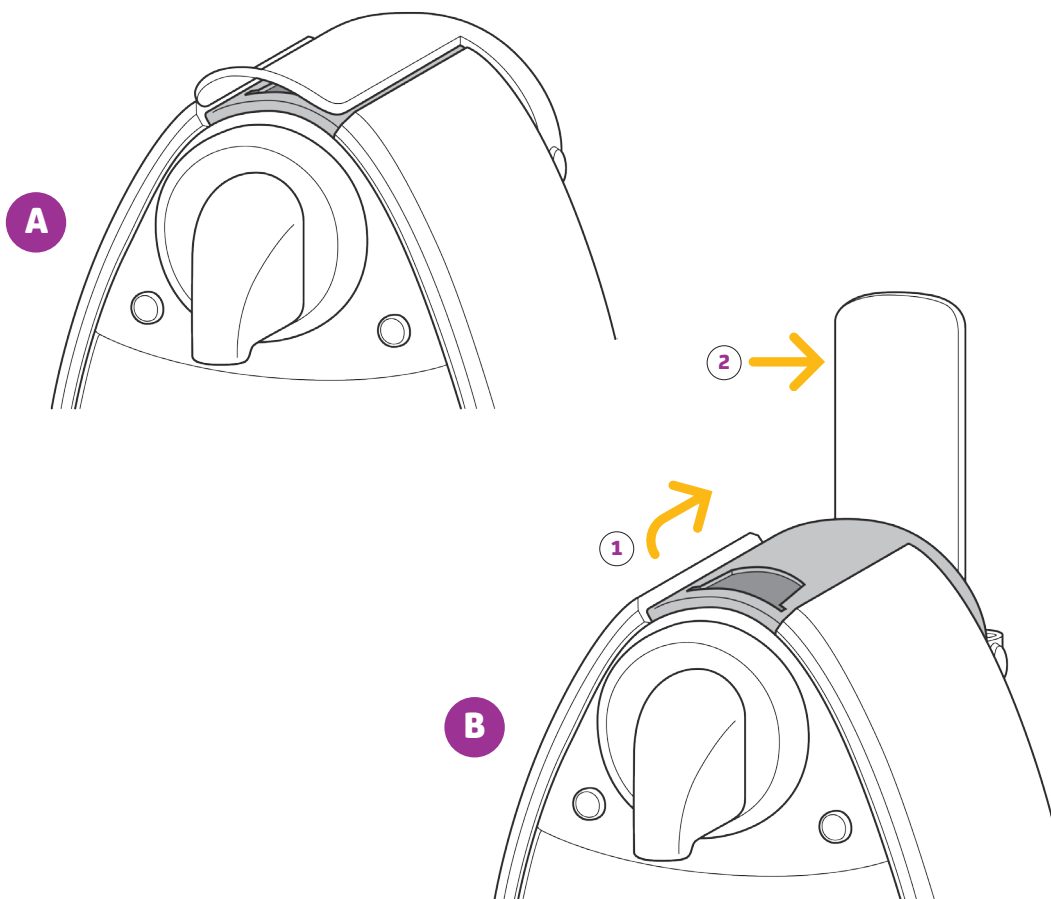
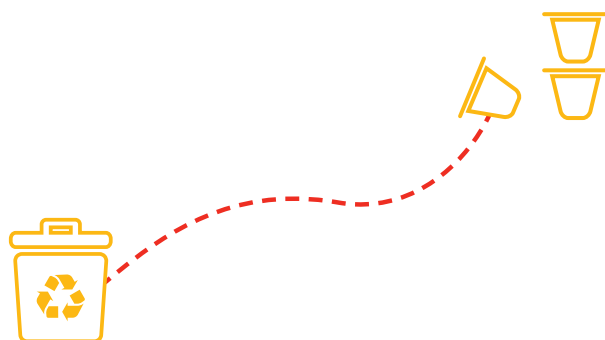
A diferència de la màquina de cafè de filtre, en aquesta cafetera el cafè es subministra en càpsules de dosi única que es comprimeixen en passar l'aigua a pressió. La injecció d'aigua es pot graduar per poder fer un cafè curt o llarg.

El problema més habitual, com en la cafetera de filtre, és que li costa treure aigua del dipòsit, o no en surt gens.

Si no surt aigua, pot ser que s'hagi de fer una purga de la bomba. Això s'aconsegueix fent un primer procés de posada en funcionament sense càpsula i amb el percutor aixecat. El percutor és la palanca que aixequem per introduir la càpsula de cafè.

En aquest cas, també és convenient netejar amb aigua i vinagre o amb àcid cítric per mantenir nets el dipòsit i tot el circuit de l'aigua.

Des del punt de vista de la prevenció de residus, aquest tipus de cafetera té un inconvenient important: de cada cafè consumit ens queda una càpsula, un residu d'un petit envàs. Si malgrat això us decidiu a comprar-ne una, porteu les càpsules a la deixalleria (teniu deixalleries municipals, mòbils i de barri) on les premsaran, s'aprofitarà tota la matèria orgànica (pòsit del cafè) i es reciclarà l'envàs.



03 A

Percutor tancat.

03 B

Percutor obert.

1. Obrir.
2. Sostenir.

04. La fregidora i la planxa grill

Tant la fregidora com la planxa són petits electrodomèstics que disposen d'un comandament de regulació de la temperatura que funciona amb un termòstat interior. Aquest termòstat està protegit per un termofusible, que és un dispositiu que evita que l'aparell sobrepassi la temperatura màxima que pot admetre. A més d'aquests components elèctrics, la fregidora es caracteritza pel recipient on es posa l'oli per cuinar els aliments.

Si s'excedeix el límit màxim de temperatura de l'aparell, el termofusible es crema. Aquesta és la causa de l'avaría més freqüent, que és que l'aparell no s'encén, ni s'escalfa.

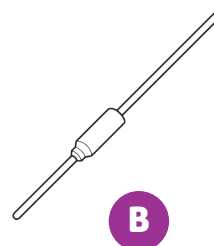
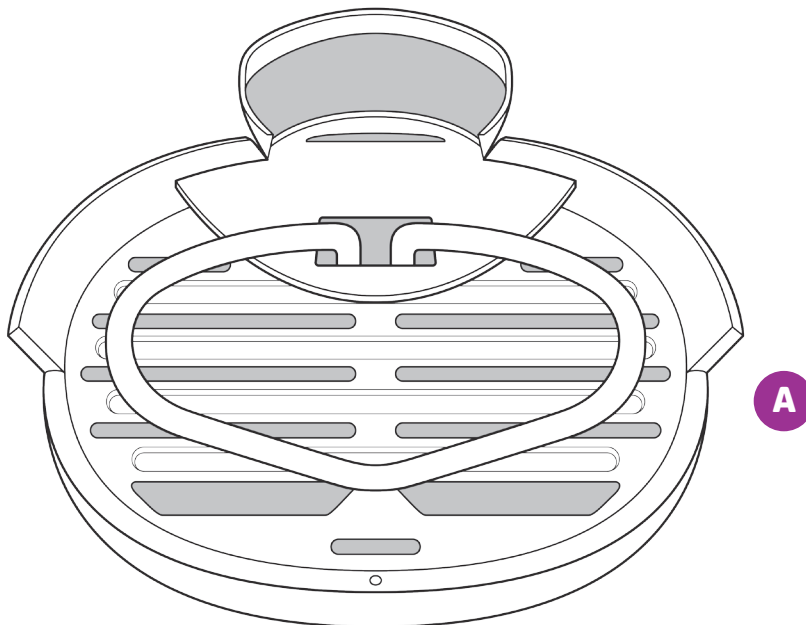
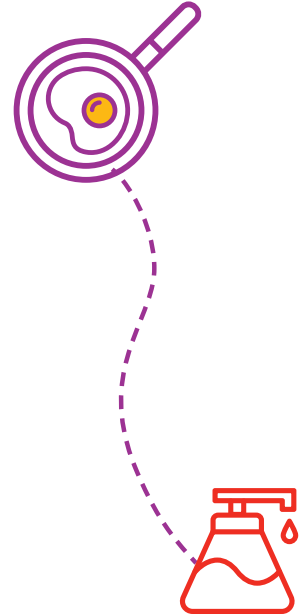
Per substituir el termofusible per un de nou, obriu l'aparell i busqueu un component com el de la imatge. Traieu-lo amb compte, comproveu si s'ha deteriorat (vegeu l'apartat D de la secció *Abans de començar*) i en cas afirmatiu, col·loqueu-ne un altre en bon estat.

Per al manteniment de la fregidora és molt important que el recipient de l'oli estigui en perfectes condicions. No s'ha de colar gens d'oli cap a l'interior de l'aparell, perquè podria deteriorar peces elèctriques essencials.

Si feu servir fregidores, ja sabreu que s'utilitza força oli. No el llenceu mai per l'aigüera perquè contamina molt l'aigua que, un cop tractada, va a parar al mar. Poseu l'oli en ampolles o pots i porteu-lo a un punt de recollida (en teniu en alguns mercats) o a la deixalleria (teniu deixalleries municipals, mòbils i de barri). Si ho feu així, l'oli usat es tractarà per reduir al màxim la seva capacitat contaminant.



També podeu aprofitar l'oli alimentari usat per fer sabó artesanal. No és gens complicat. Al final del manual teniu informació dels centres **REPARAT**, on us explicaran com es fa.



NO LLENCEU MAI L'OLI PER L'AIGÜERA, PERQUÈ CONTAMINA MOLT L'AIGUA QUE VA A PARAR AL MAR.

04 A

Obriu l'aparell.

04 B

Localitzeu el termofusible i substituiu-lo per un de nou.

05. La liquadora i l'espmedora de suc

La liquadora sol ser un equip molt simple, integrat per una base amb un motoret, un eix de transmissió de moviment del motor i un dipòsit per contenir la fruita i el suc.

Els models més complexos tenen l'opció de seleccionar una velocitat màxima per a cada tipus de fruita. És molt convenient fer una correcta utilització seguint les indicacions del fabricant. Algunes liquadores poden, fins i tot, triturar gel.

L'avaria més freqüent és que el motor no funciona a causa d'algun desperfecte en el circuit de seguretat. És molt probable que el problema estigui en els suports de la base del got que conté el suc, els quals activen els polsadors de l'aparell un cop el got s'ha col·locat correctament. Si estan deteriorats, els polsadors no funcionaran i la liquadora no es posarà en marxa.

En aquest cas, caldrà canviar el microinterruptor de seguretat, que és un petit interruptor molt sensible que es troba al motor. Obriu l'aparell, detecteu aquest component i reemplaueu-lo per un de nou.

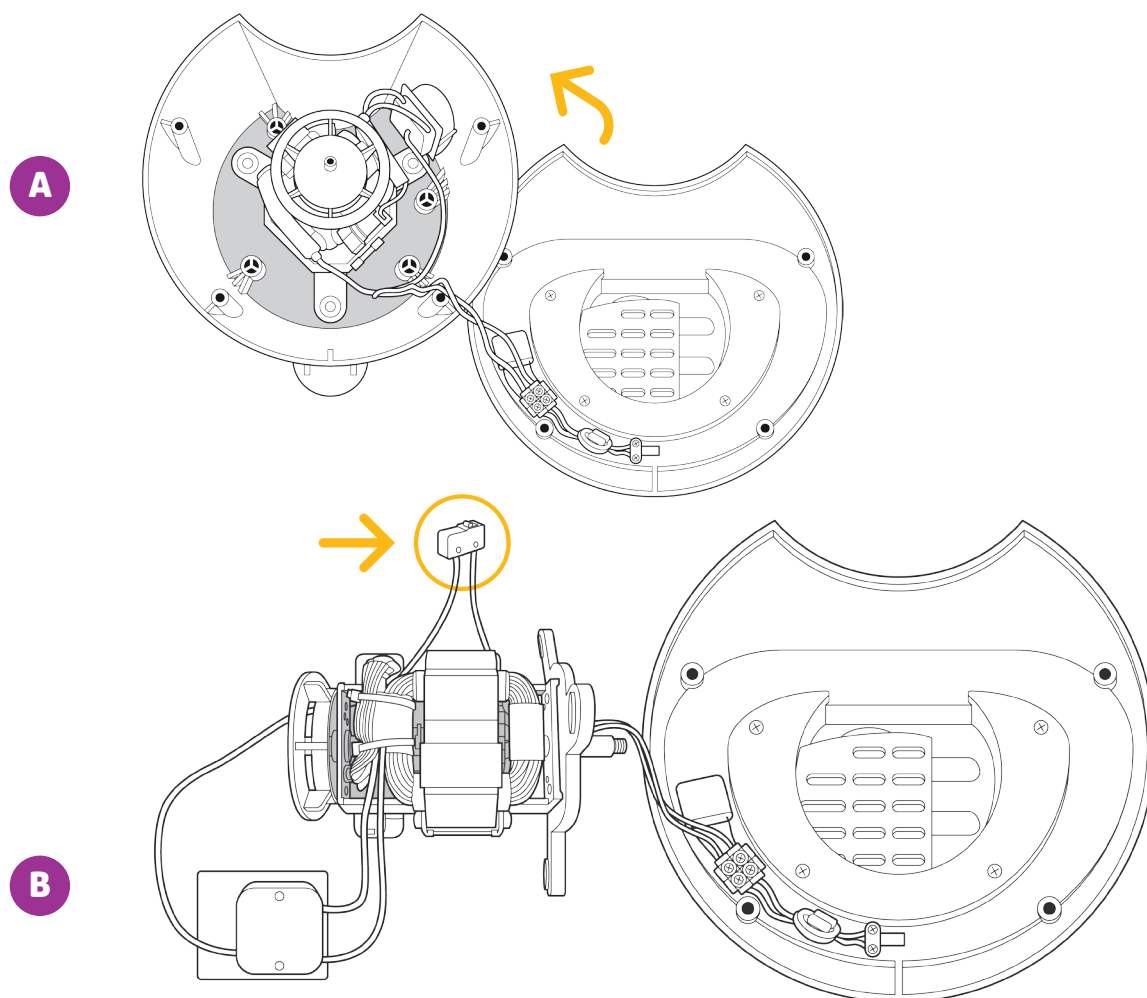
Per fer un bon manteniment de la liquadora, aneu amb compte quan netegeu el got, per no trencar els suports de seguretat de la base. També cal conservar en perfecte estat les ganivetes de tall. Si l'aparell ho permet, és recomanable trinxar glaçons de gel, de tant en tant: això contribueix a fer que estiguin esmolades.

Encara que la forma externa és diferent, l'espmedora de suc, que té un sistema de capçal i plecs per espremer en la part superior, és un equip molt similar a la liquadora. L'interior està integrat per gairebé els mateixos components i les avaries més comuns són també molt semblants.

Per mantenir l'espmedora en bon estat, és recomanable netejar-la manualment i tot seguit d'haver-la utilitzat; així les restes de fruita no s'assequen i no queden adherides i per tant s'eliminen molt fàcilment.



PER MANTENIR L'ESPREDORA EN BON ESTAT, ÉS RECOMANABLE NETEJAR-LA MANUALMENT I TOT SEGUIT D'HAVER-LA UTILITZAT.



05 A

Obriu l'aparell.

05 B

Localitzeu el microinterruptor i substituïu-lo.

06. El molinet de cafè

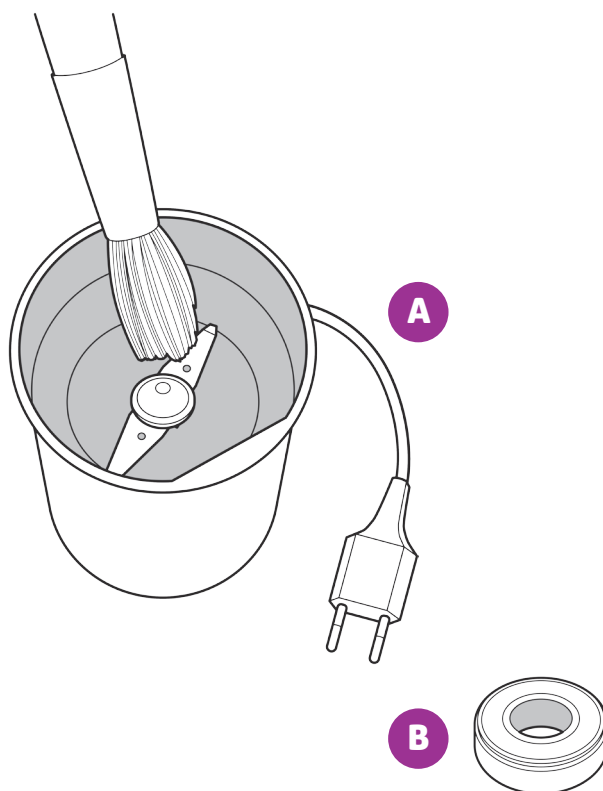
Tot i que el cafè mòlt envasat és d'ús freqüent, encara s'utilitza força el molinet. És un aparell molt útil per esmicolar llavors com el sèsam o el lli, que recentment s'han anat incorporant a la nostra cuina.

Una avaria habitual és que el motor faci soroll com si es mogués, i tanmateix les aspes no giren. La causa més probable és que algunes restes de cafè hagin penetrat en el mecanisme interior.

La solució és retirar les restes de gra de cafè mòlt que hagin quedat a les ganivetes amb un pinzell o brotxa.

És convenient utilitzar regularment el molinet. Si el tenim molt temps sense funcionar (més de dos mesos), els coixinets es ressequen i l'eix del motor s'atura.

En aquest cas, serà convenient canviar aquestes peces, que tenen la funció de centrar l'eix del motor i fer una correcta subjecció perquè rodi perfectament, sense fregaments.



06 A

Netegeu les aspes amb una brotxa, i el recipient amb un drap humit.

06 B

Coixinet.

07. El microones

El microones permet cuinar sense font calorífica. Es basa en la tecnologia d'emissió de freqüències molt altes (2,3 GHz, aproximadament) en la qual les ones escalfen l'aliment per efecte rebot.

Si l'aparell no escalfa, que és l'avaria més comuna, comproveu en primer lloc que l'endoll i el cable estiguin en bon estat. Si són correctes, el més probable és que el fusible estigui espatllat.

En aquest cas, heu de desconectar el microones i treure la tapa exterior utilitzant el tornavís adequat.

Busqueu el portafusible de color blanc o negre (només n'hi ha d'aquests dos colors). Traieu el fusible i comproveu si està deteriorat (vegeu l'apartat D de la secció *Abans de començar*). Si és així, substituïu-lo per un en bon estat.

Per conservar bé l'aparell no l'heu de posar mai en marxa en buit, sense res a dins. Si voleu comprovar si funciona, poseu-hi un got amb aigua.

Per netejar-lo, poseu-hi també un got ple d'aigua amb unes gotes de suc de llimona. El vapor que es genera facilitarà passar-hi un drap humit i que quedi més net, mentre que la llimona eliminarà les olors.

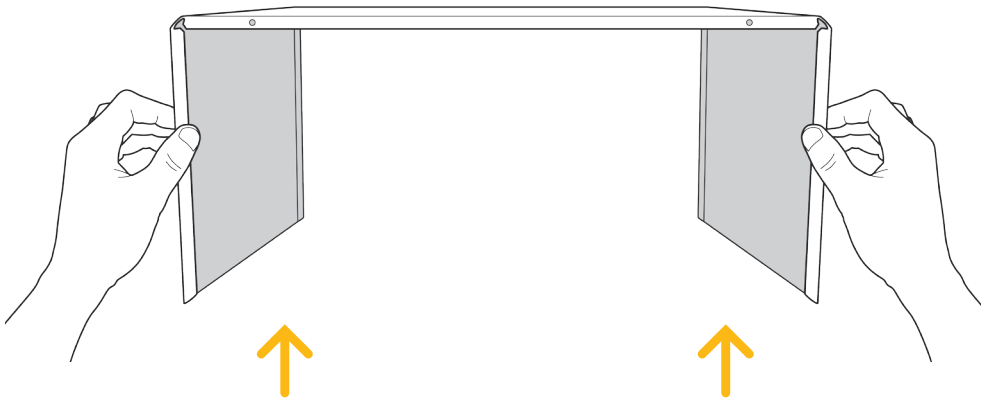
Cal utilitzar recipients adequats per a microones, mai metàl·lics. Tampoc no és convenient el plàstic, perquè en escalfar-se, alguns dels components químics passen al menjar. Per als aliments, la millor opció són els recipients de silicó i els plats o recipients habituals de porcellana i de vidre.



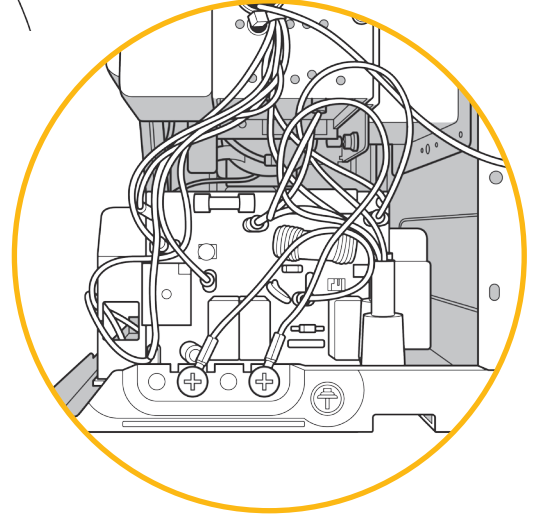
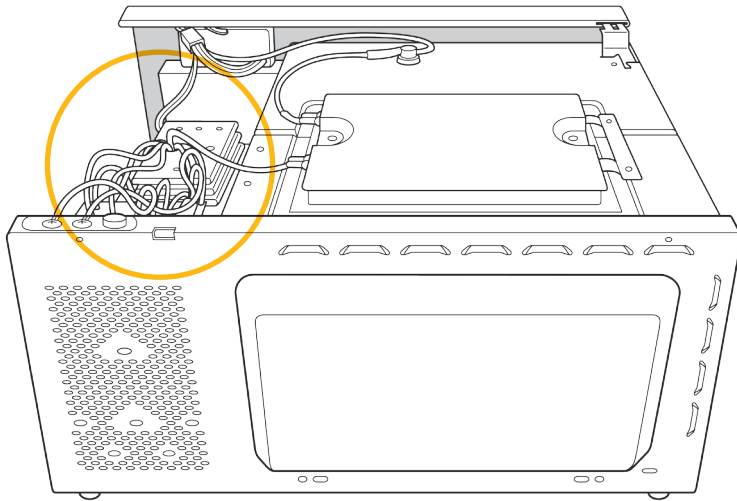
**ALERTA! ALTA TENSÍO!
HI HA COMPONENTS
DINTRE DE L'EQUIP QUE
PODEN TENIR CÀRREGA
ELÈCTRICA.**



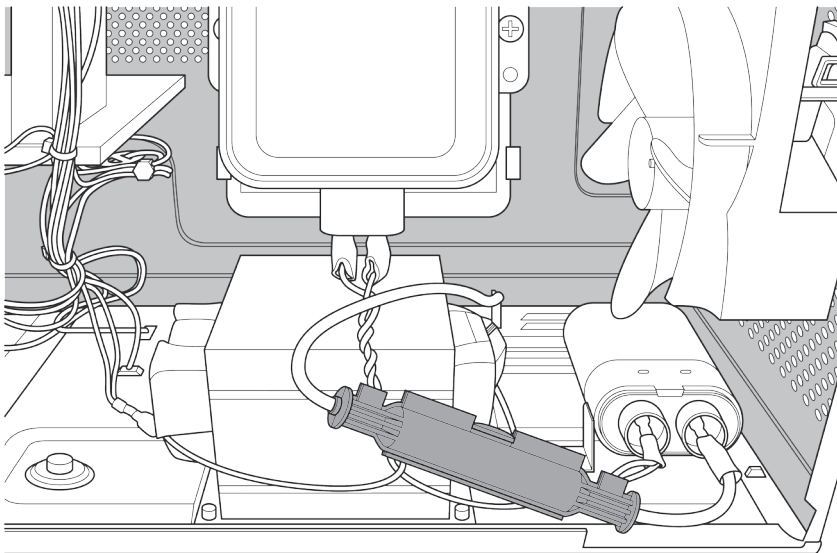
**PER CONSERVAR BÉ
L'APARELL NO L'HEU DE
POSAR MAI EN MARXA
SENSE RES A DINS.**



A



B



C

07 A

Descarregueu la tapa i identifiqueu les parts on cal treballar.

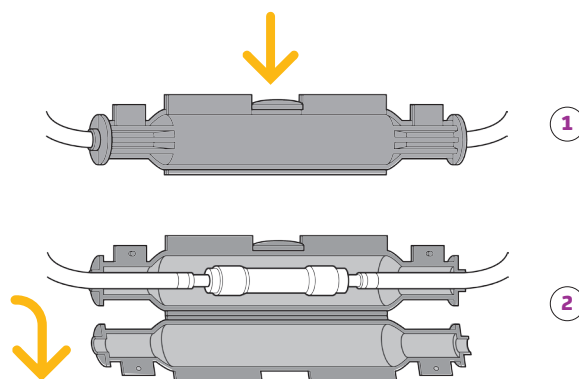
07 B

Verifiqueu l'estat del fusible d'entrada de corrent. Si està fos, cal canviar-lo.

07 C

Si s'ha fos el fusible secundari de protecció, cal canviar tots els components: fusible, funda i cables.

1. Funda del fusible.
2. Funda oberta.



08. El ganivet de tall

Aquest ganivet elèctric és el més adequat per fer talls i rodanxes de peces senceres de tot tipus d'embotits i de formatges, gràcies a l'acció d'una eina circular amb contorn de serra.

Les avaries més freqüents es produeixen perquè l'interior de l'aparell s'embruta amb petites restes i greix dels aliments, cosa que pot arribar a bloquejar la talladora. És necessari obrir l'aparell i netejar-lo amb cura.



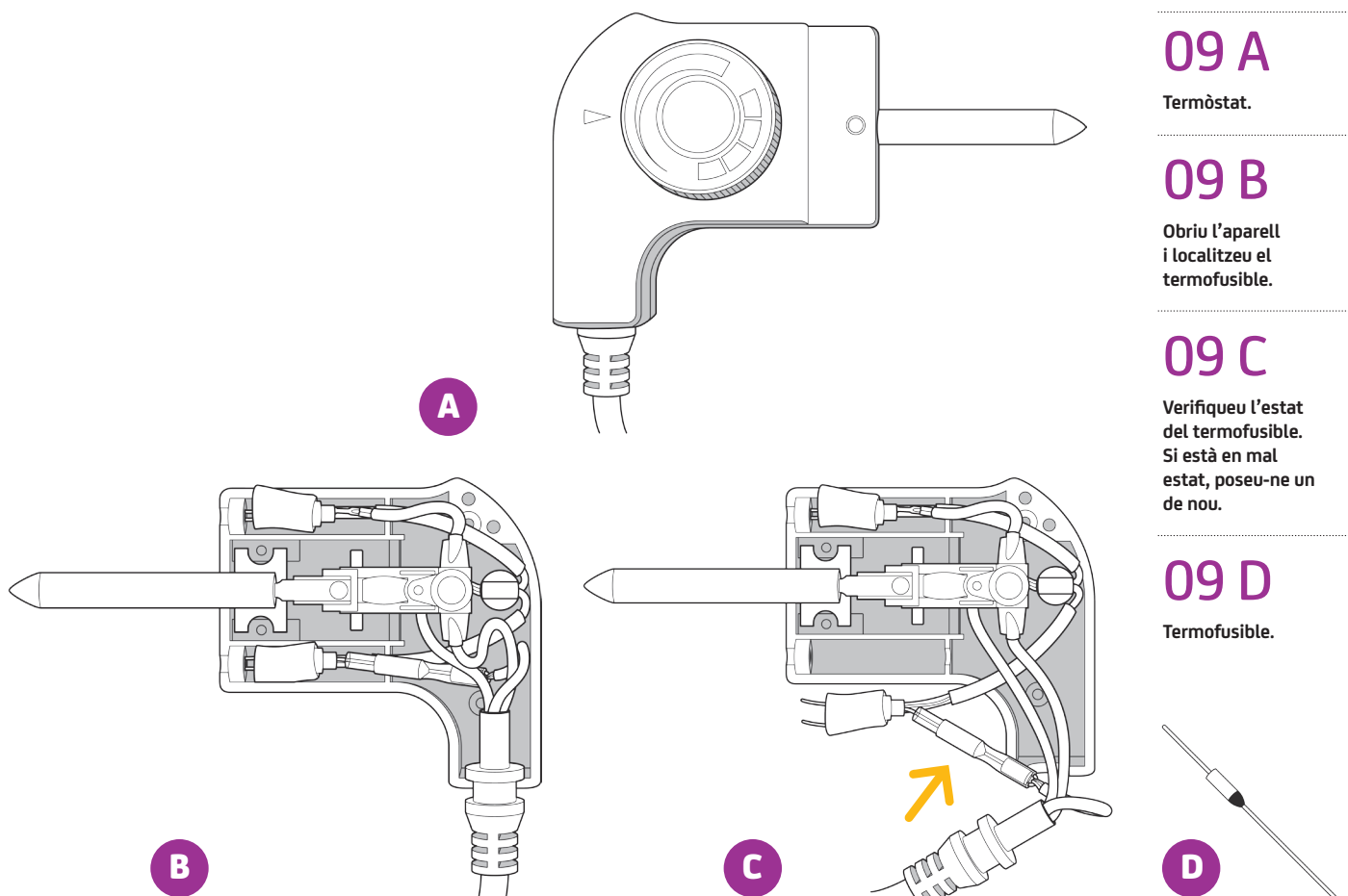
09. La planxa de cuinar elèctrica i la sandvitxera

La planxa cuina gràcies a l'escalfor d'una resistència que es troba sota la safata metàl·lica o recoberta de tefló, que és on es posa el menjar. Com en la majoria d'aparells, disposa d'un termòstat interior protegit per un termofusible graduat a una temperatura màxima, per tal d'evitar que se sobrepassi el límit d'escalfor.

La sandvitxera també és un petit electrodomèstic que produeix escalfor sobre una superfície. Només és una variació de format respecte a un grill o una fregidora. L'interior d'aquests aparells és gairebé idèntic, amb els mateixos components i principis elèctrics.

L'avaria més corrent en tots dos aparells és que la planxa ni escalfa, ni s'encén. El més segur en aquests casos és que el termofusible estigui deteriorat.

S'ha d'obrir l'aparell, trobar el termofusible que està sota la protecció d'una funda aïllant, verificar que està en mal estat (vegeu l'apartat D de la secció *Abans de començar*) i posar-ne un de nou.



09 A

Termòstat.

09 B

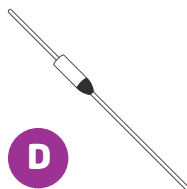
Obriu l'aparell i localitzeu el termofusible.

09 C

Verifiqueu l'estat del termofusible. Si està en mal estat, poseu-ne un de nou.

09 D

Termofusible.



10. La torradora

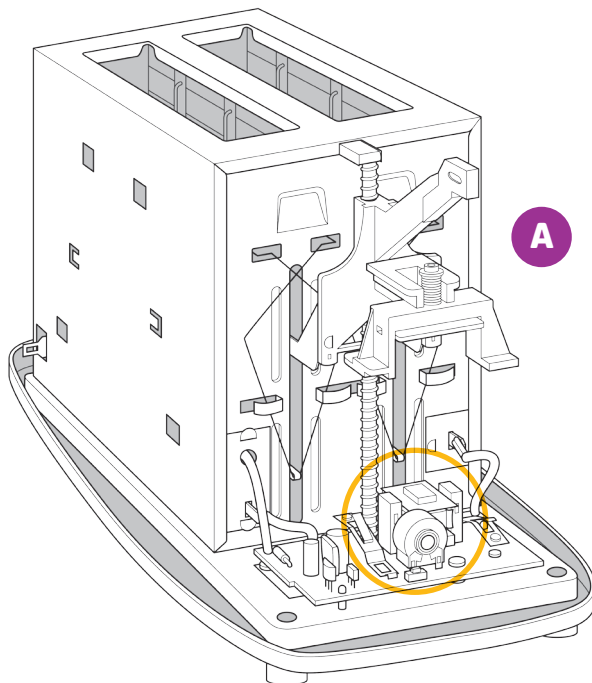
Les torradores de pa són aparells senzills formats bàsicament per una resistència interior a banda i banda, mecanismes amb molles i palanques mecàniques i un electroimant interior.

El problema més habitual és que la palanca que salta quan ha passat el temps que hem escollit amb el temporitzador no es manté polsada i, aleshores, l'aparell deixa de funcionar. Això ens obliga a prémer constantment aquesta palanca o botó perquè la torradora funcioni.

La causa més probable és que les parts metàl·liques de l'electroimant estiguin brutes.

Obriu la tapa de l'aparell amb un tornavís i netegeu l'electroimant amb un pinzell. Si això no és suficient per treure la brutícia acumulada, fregueu lleugerament la peça plana de ferro amb un paper de vidre més aviat fi.

És molt convenient treure sovint les molles de pa que es van dipositant a la safata de la torradora per al seu bon manteniment.

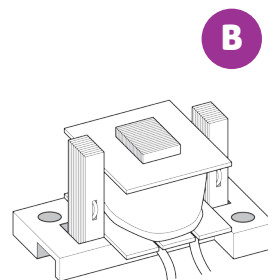


10 A

Obriu la tapa i localitzeu l'electroimant.

10 B

Netegeu els contactes del nucli de l'electroimant amb un paper de vidre.



I per acabar...

Si amb aquesta guia no en teniu prou per fer una reparació pel vostre compte, aneu al REPARAT de Barcelona. Allà, un especialista us ajudarà a fer-ho amb les eines adequades. És un servei gratuït, només haureu d'assumir el cost de peces noves quan calgui comprar-ne. Alguns municipis metropolitans també tenen un servei REPARAT.

Si l'avaria requereix l'habilitat i coneixements d'un professional, en trobareu a prop de casa a la guia *Millor que nou* i al web millorquenou.cat

Si finalment l'aparell no es pot arreglar, porteu-lo a la deixalleria, on es farà tot el possible per reciclar els seus components, reduir la seva toxicitat i evitar que es converteixin en residus.

REPARAT BARCELONA

C. Sepúlveda, 45-47
08015 Barcelona
93 424 28 71

Per informar-vos dels tallers de reparació i centres REPARAT als municipis metropolitans, truqueu al vostre Ajuntament o poseu-vos en contacte amb la secció de Prevenció de residus de l'AMB:
93 506 95 49
prevencioresidus@amb.cat

Per saber-ne més

www.amb.cat
www.millorquenou.cat
www.yoreparo.com
www.reparatumismo.org
www.ifixit.com

