	<p align="center">INSTRUCTIVO OPERACIÓN DE EQUIPO LICUADORA MARCA OSTERIZER® BLENDER MODELO 4655</p> <p align="center">ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</p>	Código: IN-AC-013-02
		Versión: 02
		Vigencia 15/06/2023 Vencimiento: 15/06/2025
		Página 1 de 6

1. PROPÓSITO

Proporcionar al usuario las instrucciones para el uso adecuado de la licuadora marca Osterizer® modelo N°. 4655

2. ALCANCE

Este procedimiento tiene alcance sobre el equipo licuadora ubicada en Investigación y Desarrollo (800) en el área de desarrollo de fórmulas (803) codificado EID019, para el desarrollo de productos nuevos, reformulación y fabricación de lotes piloto de Laboratorios Bonin.

3. DOCUMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE DEL DOCUMENTO
No aplica.	

4. DEFINICIONES

Ciclo de control del licuado: Consiste en operar la licuadora por aproximadamente 2 segundos y después permitir un alto total de la cuchilla.

Fabricación o manufactura: Todas las operaciones involucradas en la compra de materiales y productos, producción, control de calidad, aprobación, almacenamiento, distribución del producto terminado y los controles relacionados.

Licuar: Hacer líquida una sustancia sólida o gaseosa.

Lote piloto: Aquel producido para fines experimentales, generalmente de menor tamaño que el lote de producción. Un lote piloto puede elaborarse para destinarlo a estudios de estabilidad o estudios clínicos. El lote piloto no será menor al 10% del tamaño del lote de producción.

Velocidad: Variación por unidad de tiempo de alguna de las características de un fenómeno

5. RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD

RESPONSABILIDAD


Asistente de Investigación y Desarrollo y Analista de Estabilidades: Son los encargados de utilizar correctamente la licuadora, haciendo uso del presente documento.

Jefe de Investigación y Desarrollo: Es el responsable de supervisar el uso adecuado y limpieza del equipo.

AUTORIDAD

Gerencia de Aseguramiento: Tiene la potestad para realizar cualquier cambio en el presente documento.

Elaborado por: Asistente de Investigación & Desarrollo	Firma	Fecha: 15/06/2023
Revisado por: Jefe de Investigación & Desarrollo	Firma	Fecha: 15/06/2023
Aprobado por: Gerente de Aseguramiento de Calidad	Firma	Fecha: 15/06/2023

<p>Laboratorios Bonin</p> 	<p align="center">INSTRUCTIVO OPERACIÓN DE EQUIPO LICUADORA MARCA OSTERIZER® BLENDER MODELO 4655</p> <p align="center">ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</p>	<p>Código: IN-AC-013-02</p> <hr/> <p>Versión: 02</p> <hr/> <p>Vigencia 15/06/2023 Vencimiento: 15/06/2025</p> <hr/> <p>Página 2 de 6</p>
---	---	---

6. CONTENIDO

6.1 Descripción del equipo:

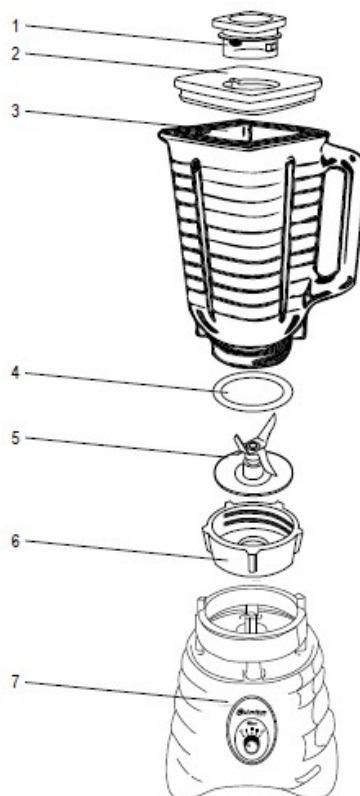



Fig. 1 Descripción del equipo

1. Copa de alimentación
2. Tapa de vinilo
3. Vaso
4. Anillo de plástico para sellar
5. Cuchilla
6. Rosca
7. Base (motor)

<p>Laboratorios Bonin</p> 	<p align="center">INSTRUCTIVO OPERACIÓN DE EQUIPO LICUADORA MARCA OSTERIZER® BLENDER MODELO 4655</p> <p align="center">ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</p>	<p>Código: IN-AC-013-02</p> <hr/> <p>Versión: 02</p> <hr/> <p>Vigencia 15/06/2023 Vencimiento: 15/06/2025</p> <hr/> <p>Página 3 de 6</p>
---	---	---

6.2 Ensamblado de licuadora:

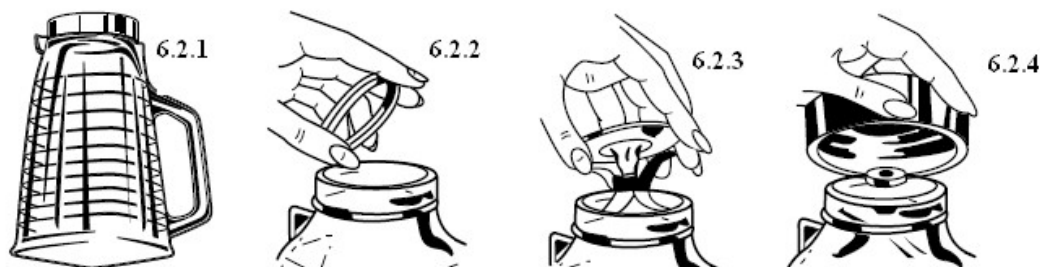


Fig.2 Ensamblado de licuadora

- 6.2.1 Invierta el vaso para que la apertura pequeña que hacía arriba.
- 6.2.2 Coloque el anillo para sellar sobre la abertura del vaso.
- 6.2.3 Invierta la cuchilla y coloque en la boca del vaso.
- 6.2.4 Apriete en la parte roscada a la parte inferior del vaso.

NOTA: Siga estos importantes pasos para ensamblar, ajustar y montar el vaso de la licuadora de una forma rápida y correcta. SI LA CUCHILLA ESTÁ EXPUESTA, PUEDE CAUSAR LESIONES.

6.3 Ajustado del vaso:

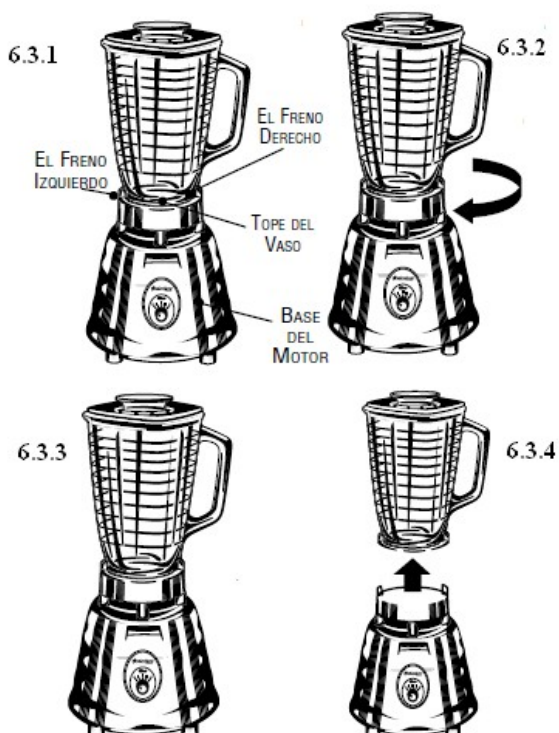



Fig.3 Ajuste del vaso

<p>Laboratorios Bonin</p> 	<p align="center">INSTRUCTIVO OPERACIÓN DE EQUIPO LICUADORA MARCA OSTERIZER® BLENDER MODELO 4655</p> <p align="center">ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</p>	<p>Código: IN-AC-013-02</p> <hr/> <p>Versión: 02</p> <hr/> <p>Vigencia 15/06/2023 Vencimiento: 15/06/2025</p> <hr/> <p>Página 4 de 6</p>
---	---	---

- 6.3.1 Para ajustar la parte inferior del vaso, coloque el vaso ensamblando con cuidado en el anillo de la base del motor con el asa y el tope del vaso frente del freno derecho.
- 6.3.2 Usando el asa del vaso, gire hacia la izquierda hasta donde sea posible. Esto asegurará que el fondo del vaso este correctamente ajustado. Remueva el vaso de la base del motor y colóquelo.
- 6.3.3 Para operar la licuadora, coloque el vaso ensamblado en el anillo de la base del motor con el tope del vaso contra el lado plano del freno de la base del motor. Si el tope del vaso no queda colocado contra el lado plano del freno derecho, remuévalo y colóquelo contra el lado plano del freno izquierdo. Asiente el vaso firmemente y opere.
- 6.3.4 Para remover el vaso, levántelo en forma vertical. (si no es fácilmente removido, mueva delicadamente de lado a lado y levante, no lo gire). Usando el asa, gire el vaso a la derecha hasta que la parte inferior del vaso se libere.
No intente colocar el vaso o removerlo de la base del motor mientras el motor está funcionando.


6.4 Cómo funciona la licuadora Osterizer®

- 6.4.1 La licuadora Osterizer® es un aparato electrodoméstico de múltiples velocidades, que opera en un amplio rango de velocidades de la más lenta hasta la más rápida.
- 6.4.2 Además, la licuadora Osterizer® tiene dos distintos métodos de operación:
 - 6.4.2.1 Continuo para licuar, mezclar y picar finamente.
 - 6.4.2.2 Ciclo de Control de Licuado, usado para moler productos. Hay varias maneras diferentes de operar el dispositivo, pero todas se relacionan con accionar intermitentemente el motor de encendido “ON” a apagado “OFF”. Durante la posición “ON” del ciclo, los productos son molidos y removidos fuera del camino de las cuchillas, Durante la posición “OFF” del ciclo, los productos regresan sobre las cuchillas para hacer el procesamiento más uniforme.

NOTA 1: Un ciclo consiste en operar la licuadora por aproximadamente 2 segundos y después permitir un alto total de la cuchilla.

6.5 Limpieza del equipo y uso:

- 6.5.1 La limpieza de la base se realizará después de utilizar el equipo por la persona designada, con un paño o papel toalla humedecido con agua o alcohol al 70%. Esta actividad se registra en el **FO-AC-020 Control de limpieza de equipo.**
- 6.5.2 Limpiar la copa de alimentación, la tapa de vinilo, el vaso el anillo de plástico, la cuchilla y la roscada eliminando el exceso de mezcla con un paño o papel toalla humedecido con agua o alcohol al 70% y posteriormente lavar con el jabón adecuado, según **PEO-AC-022 Limpieza de cristalería.**
- 6.5.3 Cada vez que utilice el equipo debe anotarse en el **FO-AC-007 Control de Uso de Equipo Licuadora Marca Osterizer® Blender Modelo 4655.**

	INSTRUCTIVO OPERACIÓN DE EQUIPO LICUADORA MARCA OSTERIZER® BLENDER MODELO 4655 ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	Código: IN-AC-013-02
		Versión: 02
		Vigencia 15/06/2023 Vencimiento: 15/06/2025
		Página 5 de 6

6.6 Precauciones:

- 6.6.1 Desenchufe el cable del tomacorriente cuando no se encuentre en uso para proteger de choques eléctricos.
- 6.6.2 No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- 6.6.3 Nunca deje el equipo sin supervisión cuando lo esté usando.
- 6.6.4 La cuchilla es filosa, manipule con cuidado.
- 6.6.5 No mezcle líquidos hirviendo.
- 6.6.6 Siempre utilice el equipo en una superficie horizontal.

7 REVISIÓN DE ESTE DOCUMENTO

El presente documento deberá revisarse el 15/06/2025 o antes de su vencimiento si fuere necesario.

8 BIBLIOGRAFÍA

Manual de uso de equipo licuadora Osterizer® Blender 4655.

9 ARCHIVO


El presente documento será archivado en Gestión de Calidad bajo condiciones de seguridad adecuadas, además se emite dos copias controladas para el área de Aseguramiento de la Calidad siendo responsables el Asistente de Documentación y Jefe de Investigación y Desarrollo.

10 ANEXOS

CODIGO	NOMBRE
No aplica.	

11 CONTROL DE REGISTROS

CODIGO Y NOMBRE DEL REGISTRO	RESPONSABLE DE SU ARCHIVO	MODO DE INDIZACION Y ARCHIVO	ACCESO AUTORIZADO	TIEMPO DE CONSERVACION
FO-AC-020 Control de Limpieza de Equipo	Asistente de Investigación y Desarrollo	En fólder	Aseguramiento de Calidad	5 años

Laboratorios Bonin 	INSTRUCTIVO OPERACIÓN DE EQUIPO LICUADORA MARCA OSTERIZER® BLENDER MODELO 4655 ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	Código: IN-AC-013-02
		Versión: 02
		Vigencia 15/06/2023 Vencimiento: 15/06/2025
		Página 6 de 6

CODIGO Y NOMBRE DEL REGISTRO	RESPONSABLE DE SU ARCHIVO	MODO DE INDIZACION Y ARCHIVO	ACCESO AUTORIZADO	TIEMPO DE CONSERVACION
FO-AC-007 Control de Uso de Equipo Licuadora Marca Osterizer® Blender Modelo 4655.	Asistente de Investigación y Desarrollo	En fólder	Aseguramiento de Calidad	5 años

12 CAMBIOS EN EL DOCUMENTO

VERSION	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
1	Se incluye numeral 6.6 precauciones