

Índice

Presentación	1	Mantenimiento	5
Instalación	1	Conformidad con la reglamentación	6
Utilización, seguridad	2	Nomenclatura - despiece	A
Limpieza, higiene	4	Esquemas eléctricos	E
Incidentes de funcionamiento	4		

Introducción

El Manual de instrucciones proporciona al usuario información útil para trabajar correctamente y con toda seguridad, y está destinado a facilitar la utilización de la máquina (denominada en adelante "máquina" o "aparato").

Lo que viene a continuación no debe considerarse como una larga lista de advertencias e obligaciones, sino más bien como una serie de instrucciones destinadas a mejorar, a todos los niveles, los resultados de la máquina, y sobre todo a evitar una sucesión de daños corporales o materiales provocados por una utilización y una gestión inadecuadas.

Resulta primordial que todas las personas encargadas del transporte, la instalación, puesta en servicio, utilización, mantenimiento, reparación y desmontaje de la máquina, consulten y lean detenidamente este manual antes de proceder a las distintas operaciones, y ello con el fin de prevenir toda manipulación errónea e inapropiada, susceptible de perjudicar la integridad de la máquina o la seguridad de las personas.

Es igualmente importante que el Manual esté siempre a disposición del operario y se conserve cuidadosamente en el lugar de utilización de la máquina, para poder consultarlo fácil e inmediatamente en caso de duda o, sea como fuere, cada vez que se necesite.

Si tras la lectura de este Manual, todavía persistieran dudas o incertidumbres sobre la utilización de la máquina, no dude en contactar con el Fabricante o el Servicio Postventa autorizado, que estarán a su disposición para garantizar un servicio rápido y cuidadoso, con el fin de asegurar un mejor funcionamiento y una eficacia óptima de la máquina.

Le recordamos que las normas en cuanto a la seguridad, higiene y protección del medioambiente en vigor en el país de instalación deberán aplicarse siempre durante las fases de utilización de la máquina. Por consiguiente, es incumbencia del usuario asegurarse de que la máquina se pone en marcha y se utiliza únicamente en las condiciones de seguridad óptimas previstas para personas, animales y bienes.

Presentación

1.1 DESCRIPCION

• Esta batidora-mezcladora electrónica es un aparato pequeño de uso profesional de panadería-pastelería o de cocina, diseñado para amasar, mezclar y batir cualquier producto alimenticio. Todo tipo de masas, rellenos, cremas, emulsiones, etc. La versión A (con toma de accesorios), adaptada para la cocina, permite acoplar accesorios.



- A** Bol inoxidable
- B** Cabezal con toma para accesorios opcional
- C** Tapa superior
- D** Pantalla de protección amovible.
- E** Tapa trasera
- F** Columna
- G** Botón Marcha/Parada/Variación de velocidad
- H** Cuna
- I** Base



• Se suministran 3 herramientas en estándar :

V El gancho espiral para amasar.

W La paleta para mezclar.

X El batidor para emulsionar.

• Accesorios opcionales únicamente para versión A con toma para accesorios:

- Accesorios: cortadora de hortalizas, picador

(véase  § 3.7)

Instalación

2.1 DIMENSIONES - PESO (DATOS ORIENTATIVOS)



- Peso bruto embalado : BE5 : 19 Kg - BE8 : 21 Kg

- Peso bruto embalado : BE5 : 17 Kg - BE8 : 19 Kg

- Dimensiones del embalaje : 520 x 360 x 590 mm

- Dimensiones exteriores del aparato BE5 : 416 x 266 x 487 mm

- Dimensiones exteriores del aparato BE8 : 416 x 292 x 527 mm

2.2 UBICACIÓN

La batidora-mezcladora se colocará sobre una superficie de trabajo estable y no resonante, con una altura comprendida entre 600 y 900 mm.

La máquina puede transportarse cogiéndola de cada lado del soporte, con la pantalla cerrada. No desplace la máquina cogiéndola por el botón de mando.

Utilice la máquina en un local suficientemente iluminado (Consulte la normativa técnica aplicable en el país de utilización. En Europa, consulte la norma EN 12464-1).

2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Esta batidora-mezcladora requiere una alimentación monofásica.
- Deberá preverse una toma de corriente mural hermética normalizada de 2 polos + tierra calibre 10-16 A, visible y accesible por parte del operario.
- Compruebe que la tensión de la red eléctrica coincide con el valor indicado en la placa de características.
- **Advertencia para el instalador:**

Esta batidora electrónica está equipada con un filtro que envía a tierra las perturbaciones de la red eléctrica antes de que pasen por el variador de velocidad. Para ser eficaz, la toma de tierra de la instalación deberá ser de buena calidad, ya que, de lo contrario, las perturbaciones podrían pasar por el variador y deteriorarlo.

FALTA DE TOMA DE TIERRA = PROTECCIÓN NULA = RIESGO DE AVERÍA



Nota: La máquina sólo puede utilizarse en redes de tipo TN (puesta a neutro) y TT (neutro a tierra). En el caso de que la máquina deba instalarse en la red IT (neutro impeditivo o aislado), existe una solución que consiste en insertar un transformador de aislamiento que se colocará localmente en la máquina en red TN o TT.



Nota: El incumplimiento de dicha normativa puede conllevar la pérdida de la garantía.

- La instalación deberá protegerse por un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A.



En algunos casos, según la sensibilidad de los diferenciales de protección, quizás sea necesario instalar un dispositivo de tipo SI (superinmunidad) para evitar que se active de forma intempestiva.

Características eléctricas de la máquina :

Tensión de alim (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)	Intens. (A)
BE5 : 230	450	50	2,5
BE8 : 230	600	50	4

Utilización, seguridad

3.1 FUNCIONAMIENTO - SEGURIDAD



Toda utilización distinta a la que se describe en este manual será considerada anormal por parte del fabricante.

Lea todas las instrucciones.

- El aparato deberá ser utilizado por profesionales. Habiendo recibido formación para la utilización de la máquina y habiéndose familiarizado con el presente manual.
- No sumerja la máquina en agua ni en ningún otro líquido para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Desenchufe el aparato cuando no esté siendo utilizado, o antes de una intervención de mantenimiento, o antes de limpiarlo.
- Asegúrese de que el aparato se encuentra en la posición 0 cuando:
 - no esté siendo utilizado
 - antes de añadir o de retirar los utensilios, los accesorios
 - antes de limpiarlo.
- Retire los accesorios e utensilios del triturador antes de limpiarlo
- No toque nunca las piezas en movimiento.
- Mantenga manos, cabello, prendas de vestir, así como espátulas y demás utensilios alejados durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de lesiones, y/o daños en el aparato.
- No utilice el aparato si:
 - el cable o algún enchufe están dañados
 - el dispositivo de seguridad (pantalla) presenta fallos.
 - el aparato se ha caído o presenta señales externas de deterioro.
- La utilización de accesorios no recomendados o que no procedan del fabricante puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión.
- No utilice el equipo en exteriores.
- No deje el cable colgando por el borde de una mesa o encimera.
- No deje el cable en contacto con una superficie caliente, incluyendo un horno.



No utilice el aparato sin el vaso.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- La seguridad del usuario queda garantizada por:
 - La pantalla protectora que al levantarse detiene el aparato.
 - La puesta en marcha de la batidora sólo cuando el soporte se encuentra en posición de trabajo y la pantalla protectora está bajada el recipiente se encuentra colocado sobre la base.
 - Un tiempo de parada de la batidora inferior a 4 segundos, independientemente de la velocidad.
 - Un dispositivo de falta de tensión que requiere volver a llevar a 0 el botón del variador para arrancar de nuevo.
 - Un sistema de protección contra las sobrecargas y los calentamientos del motor.

G Botón giratorio MARCHA/PARO/VARIACIÓN



O Posición 0 : PARADA

I Posición 1 a 12 : AJUSTE DE LAS VELOCIDADES

a) Variación electrónica de la velocidad

- Girar el botón de variación:
 - Sentido horario (↻) para aumentar la velocidad.
 - Sentido antihorario (↻) para reducirla.



Nota: No forzar los toques mínimo y máximo del botón, ya que podría dañar el potenciómetro.

b) Paro frenado

- Llevando a 0 el botón de variación



No levantar la pantalla protectora hasta que se haya parado completamente la batidora, para evitar salpicaduras.

3.2 CARGA DE LOS INGREDIENTES EN EL CUENCO

Para facilitar la carga, saque primero el cuenco del aparato y a continuación introduzca los ingredientes. Ello se recomienda encarecidamente cuando se introduzca harina (para la preparación de diversas masas). Para reducir la emisión de polvo de harina durante el cargamento del cuenco, se aconseja:

- Vaciar el saco o el recipiente que contiene la harina sin sacudirlo.
- Verter el agua antes de poner la harina, si posible.
- No sacudir los contenedores una vez que la harina se ha puesto en el cuenco.
- Introducir con cuidado el utensilio en el cuenco antes de volver a colocarlo en el aparato.

Estas sencillas precauciones contribuirán a limitar la emisión de polvo de harina y, por consiguiente, a reducir el riesgo de

alergia ligado a ese polvo.

Sin embargo, algunas recetas requieren que se añada productos durante la preparación. Ahora es más fácil, gracias a la pantalla plena en forma de embudo, que canaliza los productos que se añaden. Evite añadir productos dejándolos «caer» sobre el utensilio, eso evitará las proyecciones ligadas a la velocidad de rotación del utensilio.

No introduzca productos congelados, hielos ni ningún otro cuerpo duro, como azucarillos o trozos de chocolate, por ejemplo, que podrían bloquear el aparato y en el peor de los casos destruir el cuenco y los utensilios.

Respete siempre las cantidades máximas recomendadas, para evitar desbordamientos y proyecciones durante la preparación.

3.3 MONTAJE - DESMONTAJE DE LA PANTALLA PROTECTORA

• Para desmontar la pantalla:

- 1) Levante la pantalla protectora hasta el tope superior.
- 2) Presione las dos varillas **J** de la pantalla protectora con ambos dedos índices, apoyándose con los pulgares en el eje de pivote de la pantalla.



• Para volver a montar la pantalla:

- 1) Acople las 2 varillas **J** de la pantalla en el eje de rotación **K**.
- 2) Presione la parte baja de las varillas de la pantalla protectora con ambos pulgares, apoyándose en el eje de pivote de la pantalla.



3.4 COLOCACIÓN DEL CUENCO Y LOS ACCESORIOS

- Levante la pantalla protectora para que el soporte baje automáticamente.
- Coloque el accesorio dentro del cuenco.
- Sitúe el cuenco delante del soporte y encaje las asas del cuenco en los pasadores del soporte.
- Acople el accesorio en el árbol portaaccesorios y gírelo en



sentido antihorario para bloquearlo.



- Baje la pantalla de seguridad; el cuenco se bloqueará automáticamente.



NB: Si el cuenco no se coloca correctamente, la pantalla protectora no podrá bajarse totalmente. No lo fuerce, coloque el cuenco correctamente.

3.5 PUESTA EN MARCHA Y ELECCIÓN DE LAS VELOCIDADES



El sistema de variación electrónico ofrece al usuario una gran flexibilidad de utilización.

- Ponga en marcha la batidora llevando el botón **G** de su posición de parada **O** a la posición elegida, entre el 1 y el 12, según la velocidad a la que deba funcionar el aparato.
- Arranque siempre a velocidad lenta 1 para evitar las proyecciones o emisiones de polvo de harina, y aumente progresiva-

mente la velocidad en función del trabajo requerido.



- Si la velocidad de la batidora disminuye de manera significativa durante la utilización, deberá reducir la velocidad llevando el botón de mando **G** a un valor inferior, hasta que el aparato retorne un funcionamiento normal.

V Velocidad del planetario (r.p.m.)

Umbral de trabajo normal recomendados.

3.6 CAPACIDADES MAXIMAS

La capacidad de trabajo de una batidora es función de :

- la herramienta utilizada.
- la naturaleza, la cantidad y la densidad de la masa a trabajar.
- la velocidad óptima para un trabajo de calidad.

• **El trabajar con una cantidad exagerada es siempre en detrimento de la calidad del trabajo y de la longevidad de los elementos mecánicos de la batidora, pudiéndose llegar a la parada repentina de la misma** (Véase 5.1).



Trabajo a realizar	Referencia	Cantidades máx.	Herramientas
		BE5 / BE8	
Remojo (Hidratación 60 %)	Kg de harina	1,5 / 2,5	} gancho } espiral
Pasta brisa	Kg de masa	1 / 1,6	
Pasta dulce		0,75 / 1,2	
Pasta de hojaldre	} Kg de harina	1 / 1,6	} paleta
Pasta de brioches		1 / 1,6	
Pasta de buñuelos	Litros de agua	1 / 1,6	
Claras de huevos		350g / 500g	} batidor
Genovesa	} claras de huevo	350g / 500g	
Bizcochos		350g / 500g	
Merengues	Kg de azúcar	0,75 / 1,2	

3.7 TOMA DE ACCESORIOS

- Una versión está equipada con una toma de accesorios de velocidad variable (dimensiones cuadro 12 mm de tipo K) para accionar los accesorios opcionales:



- Para instalar un accesorio, proceda como sigue:
 - La batidora deberá estar parada.
 - Seleccione el accesorio en función del trabajo que quiera realizar.
 - Destornillar el tornillo de bloqueo **U**.
 - Gire la tapa **L**.
 - Presente el accesorio e introduzca la contera cónica **N** del accesorio **P** en la toma de accesorios **M** de la batidora.
 - Encaje el cuadro **S** en el árbol de arrastre de la toma **M**, haciendo girar el accesorio **P**.
 - Sitúe la leva **R** frente a la ranura (**T**) y encaje totalmente el accesorio en la toma **M**.
 - Apriete el tornillo de bloqueo **U** (sentido horario ↻).
- **Consejos para utilizar la picadora de carne**
 - Prepare la carne antes de introducirla en la picadora:
 - Retire todos los huesos y cartílagos.

- Despiece la carne en **trozos largos y finos** (aproximadamente el tamaño de su pulgar).
- Coloque una parte de la carne en la copa de la picadora
- Ponga en marcha la batidora, llevando el botón **G** a una posición entre 7 y 9.
- **Deje caer los trozos uno a uno** por el conducto; se verán atrapados por el tornillo.
- Si el tornillo no atrapa alguno de los trozos, utilice el majador (y sólo el majador provisto), pero **no llene nunca el conducto y fuerce luego con el majador**; eso no acelerará el proceso de picado sino que deteriorará la máquina.



Estos accesorios opcionales están diseñados para realizar tareas de acompañamiento y no cantidades industriales. Un uso intensivo y forzado puede deteriorar su batidora



Es obligatorio detener la máquina antes de montar o desmontar un accesorio.

Conservación, higiene

4.1 ENTRE DOS UTILIZACIONES

- Desmontar el bol y la herramienta.
- En una cuba de fregar, limpiar el interior del bol y la herramienta con agua caliente y detergente desinfectante o desengrasante (si se ha trabajado con productos grasos), y luego enjuagar con agua clara y secar.

- Limpiar el portaplanetario, el husillo portaherramientas y la pantalla de protección con una esponja humedecida y un producto detergente-desinfectante, y luego enjuagar con agua clara.



Nota : Hacer uso de productos de limpieza que sean compatibles con las piezas de aluminio y de plástico (policarbonato).

4.2 DESPUÉS DE UTILIZAR EL APARATO

- Desconecte la máquina.
- Desmonte el cuenco, el utensilio y la pantalla protectora (3.2 a.b.c.d.e).
- Limpie el cuenco, los accesorios y la pantalla en el fregadero con un producto detergente desinfectante, aclare con agua limpia y seque. El cuenco, los accesorios y la cuba pueden lavarse en el lavavajillas.
- Con una esponja humedecida y un producto detergente, limpie el portaplanetario, el árbol porta-accesorios y el soporte, insistiendo en los puntos de apoyo de las asas del cuenco, así como, de ser necesario, el exterior de la batidora.
- Compruebe que los distintos elementos estén bien limpios.



NB: Asegúrese de que los productos de limpieza utilizados sean compatibles con los materiales de los distintos elementos del aparato.

- No utilice detergentes abrasivos que puedan rayar las superficies.



No limpie nunca la máquina con agua a presión ni con chorro de agua. No lave la máquina en el lavavajillas.

Periódicamente: (al menos una vez al mes)

- Limpie y engrase con un poco de vaselina las columnas del sistema de elevación y descenso y los ejes de la pantalla protectora.

Incidentes de funcionamiento

5.1 LA BATIDORA NO ARRANCA

- Comprobar que :
 - La batidora está enchufada.
 - La alimentación eléctrica a la toma de corriente es correcta.
 - La pantalla de protección está bajada.
 - El recipiente se encuentra colocado sobre la base.
- Si la batidora se detiene en el curso de funcionamiento:
 - El variador electrónico ha detectado un fallo (sobrecarga, calentamiento,...): desconectar el aparato y esperar un minuto para volverlo a conectar.

- El variador electrónico limita la corriente al motor y reduce la velocidad en caso de sobrecarga. En este caso, reducir la carga o la velocidad.
- Poner a cero el botón de variación de velocidad antes de volver a arrancar.



De persistir el incidente, consultar al servicio técnico de su proveedor.

5.2 RUIDO O FUNCIONAMIENTO ANORMAL

a) Ruido metálico

- Herramienta deformada, que roza.
- Bol deteriorado o mal colocado (véase  3.4).

b) Zumbido del motor

- Mala conexión entre motor y variador.
- Sentido de giro invertido (permutar 2 de los 3 cables L1-L2-L3 en el variador).

c) La herramienta no es arrastrada, o lo es de forma insuficiente, aunque gira el motor. Comprobar :

- el estado de la correa (véase  6.1).
- la conexión entre motor y variador.



De persistir el incidente, consultar al servicio técnico de su proveedor.

5.3 ACCESORIO ATASCADO EN EL ÁRBOL PORTA-ACCESORIOS

- Se debe generalmente a una limpieza deficiente o a la deformación del calibrado del accesorio a causa de un golpe.
- En caso de agarrotamiento incipiente, no insista, ponga aceite o un fluido penetrante y déjelo unos instantes para que actúe.
- Proceda de forma progresiva, sin hacer fuerza:
- Imprimiendo un movimiento de giro alterno (vaivén).
- Golpeando ligeramente el utensilio con un mazo tras haber liberado el pasador de la bayoneta.
- Si es necesario, lije la parte deformada con papel de lija fino.



De persistir el incidente, consultar al servicio técnico de su proveedor.

Mantenimiento

6.1 MECANISMO

- La batidora sólo requiere un mantenimiento mínimo. (los cojinetes, el motor y el mecanismo están engrasados de por vida).
 - Se recomienda que, por lo menos una vez al año, se compruebe la tensión y el estado de desgaste de la correa.
- Para ello, proceder como sigue :
- Desenchufar la batidora.
 - Desmontar la tapa superior
 - Si se debe tensar la correa, aflojar los 4 tornillos de fijación del motor para desplazarlo.



NB: La correa dentada debe estar moderadamente tensada.

- Si hay que cambiar la correa, basta con deslizarla fuera de la polea receptora y luego quitarla de la polea motriz sin cambiar la posición del motor.



Desenchufar siempre la máquina antes de cualquier intervención.

6.2 INSPECCIÓN DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Deberá comprobarse el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad con frecuencia; el motor deberá detenerse cuando la distancia entre la pantalla y el cuenco sobrepase los 8 mm al abrir la pantalla.



La máquina no debe funcionar si el recipiente no se encuentra colocado sobre la base.

- Si eso no ocurre:
- No utilice la máquina.
- Llévela al servicio de mantenimiento de su proveedor para que haga un ajuste.

6.3 COMPONENTES ELECTRICOS



6.3 Véase los esquemas eléctricos.

- Comprobar periódicamente el estado del cordón y de los componentes eléctricos.
- **Señalización de los colores de los cables :**
- Motor : U1 - V1 - W1
- Tierra : B/C Amarillo/Verde .
- Neutro : (N) : Azul (230 V)

- Fase : (L) Marrón (230 V)

• Señalización de los componentes :

- P : Potenciómetro
- V : Variador electrónico
- S1 : Seguro pantalla de protección
- S2 : Seguridad de presencia del recipiente
- M : Motor

6.4 DIRECCION PARA EL MANTENIMIENTO

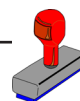
Le aconsejamos se dirija en prioridad al vendedor de la máquina.



Para cualquier solicitud de información o pedido de repuestos, se ruega precisar el tipo de la máquina, el número de serie y las características eléctricas.

El fabricante se reserva el derecho de modificar y mejorar sus productos sin previo aviso.

Sello del vendedor



Fecha de la compra:

Conformidad con la reglamentación

La máquina está concebida y realizada de conformidad con :

- la directiva máquina 2006/42 CEE,
- la directiva CEM 2014/30/ EU,
- 2011/65/UE Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas.

2002/96/CEE “WEEE”

El símbolo “  ” en el producto indica que este producto no debe considerarse un residuo doméstico. Por lo tanto, debe transportarse a un lugar de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que el producto se elimine correctamente, contribuirá a la prevención de los efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de las personas que podrían ocurrir con la evacuación incontrolada de este producto. Para más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el servicio comercial o el distribuidor del producto, el servicio posventa o el servicio de tratamiento de residuos correspondiente.

2006/12/CEE “Residuos”

La máquina ha sido concebida de modo que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y los riesgos de contaminación.

Procure respetar las condiciones de reciclaje.

94/62/CE “Embalaje y residuos de embalaje”

El embalaje de la máquina ha sido concebido de modo que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y los riesgos de contaminación.

Elimine las diferentes partes del embalaje en los puntos de reciclaje adecuados.

- las normas europeas :

EN 454-Batidoras-Mezcladoras. Prescripciones relativas a la seguridad e higiene.

Dicha conformidad queda certificada por :

- La marca de conformidad CE, fijada en la máquina.
- La declaración de conformidad CE correspondiente asociada con el bono de garantía,
- el presente manual de instrucciones que debe comunicarse al operador.

Características acústicas :

- el nivel de presión acústica medido según el código de ensayo EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <71,1dB.

Indices de protección según la norma EN 60529-2000:

- mandos eléctricos IP55
- máquina global IP23

Compatibilidad electromagnética conforme con las normas:

- EN 55014-1 : Emisión
- EN 55014-2 : Inmunidad

Seguridad integrada :

- La máquina está diseñada y fabricada de conformidad con los reglamentos y normas correspondientes, más arriba indicadas.
- El operador tiene que ser previamente formado para el uso de la máquina, e informado de los eventuales riesgos residuales.

Higiene alimentaria :

La máquina está construida con materiales conformes con la reglamentación y las normas siguientes :

- normas EN 601- aleaciones de aluminio moldeadas en contacto con productos alimenticios.
- directiva 1935/CEE : materiales y objetos en contacto con productos alimenticios.

Las superficies de la zona alimentaria son lisas y de fácil limpieza. Utilizar detergentes homologados para la higiene alimentaria, respetando su modo de empleo.