

El idioma de referencia del presente manual es el francés.

Indice

Introducción	1	Limpieza, higiene	5
Diferentes modelos	1	Anomalías de funcionamiento	6
Introducción	1	Mantenimiento	6
Instalación	2	Conformidad con la reglamentación	7
Utilización, seguridad	3		

Introducción

El Manual de utilización 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, en todos los planos, los resultados de la máquina, y sobretodo a evitar una sucesión de daños corporales o materiales provocados por una utilización y 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 operador y se conserve cuidadosamente en el lugar de explotación de la máquina, para poder ser consultado fácil e inmediatamente en caso de duda o cada vez que se necesite, sea cual sea la necesidad.

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 quedarán a su disposición para garantizar un servicio rápido y cuidado, 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 ser siempre aplicadas durante las fases de utilización de la máquina. Por consiguiente, es incumbencia del usuario asegurarse de que la máquina es accionada y utilizada únicamente en las condiciones de seguridad óptimas previstas para las personas, animales y bienes.

Diferentes modelos

- Batidoras-mezcladoras 60/80 litros con mandos eléctricos del variador de velocidad y de la suspensión portacuba.
- Batidoras-mezcladoras 60/80 litros con accesorios. Mando eléctrico
- Comprobar la concordancia del modelo y sus características indicadas en la placa de identificación del aparato.

Introducción

1.1 DESCRIPCIÓN

• Estas batidoras-mezcladoras **60/80 I** son aparatos profesionales de panadería-pastelería, concebidos para amasar, mezclar y batir todo tipo de productos alimenticios. Las versiones **modelo "A"** adecuadas en cocina, permiten accionar los accesorios.



- A** Cuba inoxidable, capacidad 60/80 litros
- B** Pantalla de protección con conducto móvil y con la pantalla plástica adicional
- C** Planetario
- D** Panel de mando
- E** Cabezal
- G** Columna
- I** Palanca de bloqueo de la cuba
- J** Suspensión portacuba
- K** Pies
- L** Patas

• **Se incluyen 3 herramientas en dotación :**

- A** El gancho espiral para amasar
- B** La paleta para mezclar
- C** El batidor para emulsionar

• **Equipos opcionales comunes para 60/80I:**

- Batidores 60 y 40 litros reforzados para trabajos duros.
- Reducción de cuba 40 litros y sus 3 herramientas(60/80I).
- Reducción de cuba 60 litros y sus 3 herramientas(80I).
- Paleta 60 litros ahuecada para batidos finos
- Mezclador 40/60 litros para mezclar carne (salazonería).
- Rascador de cuba 60/80 litros.
- Carros portacuba 60 y 80 litros (entregados en dotación con XBE80).

• **Equipos opcionales para modelo "A" solamente :**

- Equipamientos accesorios (véase 3.5).
- Portaplatos para la recepción de productos debajo del picador, cortaverduras, pasapurés.



¡ATENCIÓN!

Almacenamiento de la máquina: de -25°C a +50°C.

Temperatura ambiente de funcionamiento: de +4°C a +40°C.

Esta máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por un personal formado en la utilización y en su limpieza y mantenimiento, en términos de fiabilidad y seguridad.

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

Cuando se manipule la máquina, comprobar siempre que los puntos de presión no son las partes móviles; riesgo de caída y de heridas en los miembros inferiores.

La máquina no ha sido concebida para funcionar en una atmósfera explosiva

2.1 DIMENSIONES - PESO (datos orientativos) 2.1a-b

A Peso bruto embalado (kg)

B Peso neto equipado (kg)

C Dimensiones del embalaje (mm)

D Dimensiones exteriores de la máquina L x l x h (mm)

• Manipulación - transporte

- La batidora se suministra embalada sobre paleta de madera.

- Para bajarla de la paleta, levantar la batidora con ayuda del carro elevador (puntos de subida marcados F)

2.1a



En caso de manipulación manual, tomar todas las precauciones necesarias para evitar todo tipo de volcamiento hacia adelante (centro de gravedad, marcado G.)

2.2 UBICACION EN EL SUELO 2.2

• Para calzar o poner a nivel la batidora (amplitud máxima de ajuste 10 mm) :

- Aflojar el tornillo de fijación de la pata (llave de vaso de 13).
- Ajustar la pata, y bloquear en esta posición.
- Comprobar la correcta estabilidad de la máquina, haciendo

funcionar a velocidad rápida la batidora equipada con la paleta.

• Para empotrar la batidora en el suelo :

- Contrataladrar los orificios de sujeción de las patas (tornillos de diám. máximo 8 mm y longitud mínima 30 mm, y tacos no incluidos).

2.3 CONEXION ELECTRICA



¡ATENCIÓN!

La conexión eléctrica debe hacerse respetando las reglas del saber hacer, por una persona cualificada y habilitada (ver normas y regulaciones en vigor en el país de instalación).

El uso eventual de un adaptador de la toma de corriente exige comprobar que las características eléctricas de ésta no sean inferiores a las de la máquina.

No utilizar un ladrón.

La alimentación de la máquina en corriente alterna debe cumplir las siguientes condiciones EN60204-1;

- Variaciones máx. de tensión: $\pm 10\%$

- Variaciones máx. de frecuencia: $\pm 1\%$ de manera continua, $\pm 2\%$ en periodos cortos.

ATENCIÓN: la instalación eléctrica debe ser cumplir (concepción, realización y mantenimiento) con las disposiciones legislativas y normativas del país de utilización.

- Comprobar que la tensión de la red eléctrica concuerde con el valor indicado en la placa de características.
- La alimentación eléctrica de la máquina debe estar protegida contra las sobrecorrientes (cortocircuitos y sobrecargas) mediante el uso de un interruptor de acuerdo con la norma IEC60947-2, correctamente dimensionado de acuerdo al lugar de instalación y las características de la máquina.– ver características indicadas en la columna G de la figura  2.3a.

ATENCIÓN: Para la protección contra el contacto indirecto (según el tipo de alimentación prevista y la conexión de las masas al circuito equipotencial de protección) hacer referencia al punto 6.3.3 de la EN 60204-1 (IEC 60204-1) con el uso de dispositivos de protección para el corte automático de la alimentación en caso de defecto del aislamiento en esquema TN o TT, o para el sistema IT, el uso de un controlador permanente de aislamiento o de diferenciales para el corte automático. Con esta protección, se deben aplicar las prescripciones de la IEC 60364-4-41, 413.1.

Por ejemplo, en un sistema TT, se debe instalar en el origen de la alimentación un disyuntor diferencial con punto de corte (por ejemplo 30 mA) adaptado a la instalación de puesta a tierra del lugar en el que está prevista la instalación de la máquina.

ATENCIÓN: No respetar estas consignas expone al cliente al riesgo de fallo de la máquina y/o de accidentes debidos a contactos directos o indirectos.

- Comprobar que concuerde la tensión de la red eléctrica con el valor indicado en la placa de características .
- La instalación deberá estar protegida por un disyuntor diferencial o por un fusible por fase y un interruptor diferencial del calibre indicado en la columna G de las características.



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 del motor principal :**  2.3a
- A Código motor
- B Número de fases

- C Tensión nominal en voltios (valor, rango o conmutación)
- D Frecuencia (hertzios)
- E Potencia nominal (vatios)
- F Intensidad nominal (amperios)
- G Calibre de protección de la línea eléctrica (amperios).

- Características del motor auxiliar (mandos eléctricos de la subida o bajada del cuenco). Con la ayuda de las indicaciones que aparecen a continuación, consulte la tabla:  2.3b

- Prever un enchufe de pared accesible normalizado de 3 polos + neutro, así como un enchufe hermético correspondiente de 20 A de acuerdo con el estándar IEC60309 para montar en el cable de alimentación.

 **Puesta a tierra obligatoria mediante cable verde/amarillo.**

2.4 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Comprobar el sentido de giro :  2.3c
- del planetario, en sentido antihorario  (véase flecha en el cabezal),
- o de la herramienta, en sentido horario .
- Si el sentido de giro estuviera invertido, intercambiar los 2 cables de fase del motor.



Si la suspensión baja en lugar de subir, pare inmediatamente sin ir hasta tope bajo; Permute 2 cables de fase sobre la toma de corriente.



Nota : Si una batidora modelo E trifásico está conectado sobre la toma de corriente, verificar antes de utilizarlo que : -las funciones de elevación y descenso de la cuba no quedan invertidas.

Utilización, seguridad



¡ATENCIÓN!

Limpiar correctamente la máquina antes de usarla por primera vez.

El cierre descontrolado de la tapa o del pisón presenta un riesgo de aplastamiento de los dedos.



No introducir nunca la mano en la zona de expulsión mientras la máquina se encuentra en funcionamiento; riesgo de heridas. Está formalmente prohibido neutralizar o modificar los sistemas de seguridad: ¡Riesgo de heridas irreversibles!

Comprobar el correcto funcionamiento de estos dispositivos de seguridad antes de cada utilización (ver párrafo "ajuste de los dispositivos de seguridad"). No introducir nunca la mano, un cuerpo duro o congelado en el aparato.

Por razones de higiene y seguridad, utilizar siempre una cofia, resistente, lavable o de usar y tirar, y que rodee completamente el pelo.

3.1 FUNCIONAMIENTO - SEGURIDAD

- **La seguridad del usuario queda asegurada por :**
- La pantalla de protección que permite alejar el acceso a la herramienta a una distancia normalizada y para el motor durante la subida.
- El diseño de la pantalla que permite añadir productos durante el trabajo con toda seguridad.
- La puesta en marcha del batidor únicamente cuando el portacuba este en posición alta y la pantalla de protección en posición baja el recipiente se encuentra colocado sobre la base.
- La necesidad de volver a pulsar el botón MARCHA después de una parada (dispositivo «falta de tensión»).
- El motor principal está protegido por el variador contra posibles sobrecargas.  3.1
- **Panel de mando**
- A Pulsador PARADA
- B Pulsador temporizador
- C Posicion temporizador MARCHA continua
- D Pulsador giratorio iluminación cuba
- E Pulsador MARCHA
- F Botón de ajuste de velocidad
- G Pulsador subida de la cuba
- H Pulsador bajada de la cuba
- La puesta en marcha normal de las batidoras 60/80l se obtiene si :
 - Está cerrada la pantalla de protección.
 - Está en posición de trabajo el portacuba.
 - Está puesto el temporizador en la posición marcha continua o marcha temporizada.

- Es posible la puesta en marcha manteniendo la presión cuando el soporte portacubo no se encuentre en posición elevada y únicamente a baja velocidad.

- **Para poner en posición de trabajo la suspensión portacuba :**
- Antes de subir la suspensión, retirar las herramientas del interior de la cuba (la batidora se suministra con el portacuba a media altura).

- Después, pulsar el boton **G** para subir la suspensión.

- **Funcionamiento :**  3.1

- a) **Marcha continua :**
- Girar el botón del temporizador **B** en el sentido antihorario hacia la posición de marcha continua **C**.

- Pulsar el botón MARCHA **E**.

- b) **Marcha temporizada :**

- Girar el botón del temporizador **B**, graduado de 0 a 15, en el sentido horario . Para los trabajos inferiores a 1 minuto, girar el botón más lejos y volver al valor elegido.

- Pulsar el botón MARCHA **E**.

- Parada automática cuando vuelve a 0 el temporizador.

- c) **Parada :**

- Poner la batidora a poca velocidad para facilitar el arranque (véase  §3.3).

- Utilizar preferentemente el pulsador PARADA **A**, y después bajar la suspensión portacuba y abrir la pantalla de protección.



No utilice el aparato sin el vaso.

3.2 COLOCACION DE LA CUBA Y DE LAS HERRAMIENTAS

- Proceder como sigue :

- Bajar el portacuba en posición baja.
- Colocar una herramienta dentro de la cuba.

 *Nota : Cuidar de que estén limpios los asientos del contorno de la cuba sobre la suspensión ya que sera difícil o imposible de bloquear la cuba.*

a) Sin el carro portacuba 3.2a

- Colocar la cuba sobre su suspensión, estando la escuadra de apoyo hacia la batidora frente a las manecillas de bloqueo (una sola posición).
- Bajar la cuba verticalmente para poner los dos dedos del portacuba en los orificios de las asas.
- Bloquear el cuenco sobre el soporte girando las dos palancas laterales de bloqueo.

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

b) Con el carro portacuba (suministro estándar con 80 l)



- Colocar la cuba horizontalmente sobre el carro y posicionarlo en la suspensión. Subir la suspensión unos centímetros y bloquear la cuba (véase  §3.2a)
- Retirar el carro si fuese necesario.



Al bajar la suspensión, no olvidar desbloquear ambas manecillas de bloqueo, de forma que la cuba venga a centrarse sobre el carro y liberarse automáticamente.

c) Instalación de la herramienta 3.2c

- Acoplar la herramienta con el husillo portaherramienta, y girarla en el sentido antihorario  para bloquearla.



3.3 CAMBIO Y SELECCION DE LAS VELOCIDADES

- El variador electrónico permite disponer de una gama continua de velocidades para realizar toda clase de trabajos en óptimas condiciones de rendimiento y calidad.
- proceder como sigue :
- Pulsar el botón MARCHA.
- Girar el botón de ajuste de velocidad en sentido horario  para aumentar la marcha y en sentido antihorario  para disminuirla.

- Arrancar siempre en velocidad lenta para evitar proyecciones o emisión de polvo de harina, y luego ir aumentando progresivamente la velocidad, sabiendo que la fuerza de accionamiento (par) aumenta conforme se reduce la velocidad.
- En caso de agarrotamiento, reducir la velocidad.

• Velocidades de utilización de las herramientas 3.3

 Trabajo normal preconizado

3.4 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 viene siempre en detrimento de la calidad del trabajo y de la longevidad de los elementos mecánicos de la batidora, pudiéndose llegar a un calentamiento anormal del motor y a la parada repentina del mismo (Véase  5.1).

 *Nota: Algunos fabricantes de harina preconizan terminar el amasado aumentando la velocidad durante unos instantes. Para aplicar estas recetas es imperativo disminuir en un 30% a 50% la cantidad de harina con respecto a las indicaciones del cuadro siguiente.*

• Cantidades máximas recomendadas.

Productos	Referencia	Cubas (l) 40/60/80	Herramienta
Remojo (Hidratación 60 %)	kg de harina	12/20/25	
Pizza (Hidratación 40 %)	kg de masa	8/12/16	
Pasta brisa	kg de harina	10/15/20	
Pasta dulce		9/15/20	
Pasta de croissants		9/18/23	
Pasta de brioches	Litros de agua	10/18/23	
Pasta de buñuelos	kg	8/12/16	
Carne	kg de patatas	20/30/38	
Puré		120/30/38	
Fondant de azúcar	kg de azúcar	12/20/25	
Claras de huevos	núm. de huevos	80/100/120	
Bizcocho genovés		60/100/130	
Bizcochos	kg de azúcar	60/100/130	
Merengues	kg de polvo	3/6/8	
Crema pastelera		6/9/12	

3.5 TOMA PARA ACCESORIOS

Las batidoras modelo "A" están provista de una toma de movimiento con velocidad variable, de tipo H12, para accionar los siguientes accesorios opcionales :



- **H 70 H y HV 82 H** : Picadores diám. 70 y 82 mm, sistema ENTERPRISE o HUNGER. Entregados con tolva, cuchillas y placas.
- **CX 21 H** : Cortaverduras con discos para cortar hasta 8 mm, rebanar, hacer palitos, rallar.
- **P 200 H** : Pasapurés para puré, sopas de verduras, compotas, sopas de pescados... Entregado con 3 rejillas diferentes.
- **Para montar un accesorio, proceder como sigue :**



- Dejar la batidora parada en velocidad lenta.

- Montar el accesorio en función del trabajo a realizar.
- Levantar la tapa **H**.
- Presentar el accesorio **B** y meter el cono **C** en la toma de la batidora **A**.
- Introducir el cuadradillo macho **D** en el husillo de accionamiento de la toma **A** girando **B**.
- Posicionar el dedo **E** frente al orificio **I** e introducir a fondo el accesorio en la toma **A**.
- Apretar el tornillo de bloqueo **G** (sentido horario) en el hueco **F**.
- Seleccionar la velocidad en función del accesorio.

Parada obligatoria de la máquina antes de montar o desmontar un accesorio.

- **Velocidades de utilización de los accesorios:**

VP = Velocidad toma para accesorios (rpm)

Trabajo preconizado

Limpieza, higiene



¡ATENCIÓN!

Antes de desmontarlo, desenchufar el aparato.

Antes de utilizar cualquier producto de limpieza, leer atentamente los manuales de utilización y de seguridad que acompañan al producto y utilizar los equipos de protección avanzados.

No lavar la máquina con un limpiador de alta presión

4.1 ENTRE DOS UTILIZACIONES

- Desmontar la cuba y la herramienta.
- En una cuba de fregar, limpiar el interior de la cuba 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 húmeda 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.

4.2 AL FINALIZAR LA JORNADA

- Desconectar la máquina.
- En una cuba de fregar, limpiar la cuba y las herramientas con un producto detergente desinfectante o desengrasante, y luego enjuagar con agua clara y secar. La cuba es el único elemento que se pueda limpiar en un lavavajillas.
- Limpiar el portaplanetario, el interior del husillo portaherramientas, la pantalla de protección y el portacuba, insistiendo en los asientos de la cuba, y en su caso el exterior de la batidora, con una esponja húmeda y un producto detergente-desinfectante, y luego enjuagar.
- Comprobar que se han limpiado correctamente los distintos elementos.
- La pantalla de protección completa no es compatible con un lavado en el lavavajillas.



Nota : Comprobar que los productos de limpieza utilizados sean compatibles con los materiales constitutivos de los elementos del aparato.

- No hacer uso de detergentes abrasivos que pueden rayar las superficies.
- Para limpiar los accesorios, consultar los manuales de instrucciones correspondientes.



No lavar la máquina con un chorro de alta presión.

- Periódicamente :
 - Al menos una vez al mes desempolvar las aberturas de ventilación situadas en la parte trasera de la máquina (causa de calentamiento anormal).
 - Al menos una vez al año, desmontar la tapa trasera, limpiar el polvo del variador y volver a montar la tapa.

4.3 POLVO DE HARINA:

Con el fin de disminuir la emisión de polvo de harina durante la carga de la cuba, se recomienda:

- Resulta imperativo utilizar la pantalla plástica transparente vendida con la máquina.
- Vaciar el saco de harina o el recipiente que contiene la harina sin sacudirlo.
- Verter el agua antes de poner la harina, si es posible.

- Empezar siempre a velocidad lenta durante la mezcla agua/harina.
- No sacudir los sacos de harina vacíos. Plegarlos con precaución.

El cumplimiento de estas sencillas reglas contribuirá a disminuir la emisión de polvo de harina y, por lo tanto, los riesgos de alergia derivados de estos polvos.

Anomalías de funcionamiento

5.1 LA BATIDORA NO ARRANCA

- Comprobar que :
 - La batidora esté conectada.
 - La alimentación eléctrica a la toma de corriente sea correcta.
 - El recipiente se encuentra colocado sobre la base .
 - La cuba esté en posición de trabajo y la pantalla de protección esté cerrada.
 - El temporizador se encuentra en una posición distinta de "cero".
 - Si la batidora se para en el curso del trabajo :
 - La protección térmica se ha activado. Su desactivación no es automática. Espere unos instantes, corte el suministro eléctrico mediante el interruptor situado en la parte posterior de la máquina y vuelva a poner la máquina en tensión.
 - Reducir la velocidad o la carga (véase  3.3 y 3.4).
 - Si el problema persiste, comprobar que los conductos de aeración, y especialmente la caja del variador estén limpios (ver apartado  6.1).

5.2 RUIDO O FUNCIONAMIENTO ANORMAL :

- **Ruido metálico**
 - Herramienta deformada, que roza o gira al revés (véase  2.3).
 - Cuba deteriorada o mal colocada (véase  3.2).
- **Ruido estridente**
 - La correa resbala.
- **Falta de potencia**
 - Tensión de alimentación inadecuada, lo que conlleva un calentamiento anormal del motor.
 - Sobrecarga o herramienta inadecuada (véase  3.3 3.4).

 **Si persiste el incidente, consulte el servicio de mantenimiento de su vendedor.**

5.3 AGARROTAMIENTO DE UNA HERRAMIENTA SOBRE EL HUSILLO

PORTAHERRAMIENTAS

- Debido generalmente a una deficiente limpieza o a una deformación del interior de la herramienta, consecutiva a un choque.
 - Golpeteando la herramienta con un mazo, después de retirar la chaveta de la bayoneta.
 - Desbarbar la parte deformada en caso de necesidad.
- Si se empieza a agarrotar, no insistir. Lubrificar o poner líquido antiagarre, y esperar un rato a que el producto cause efecto.
- Actuar progresivamente, dosificando el esfuerzo ejercido :
 - Por rotación, haciendo un movimiento de vaivén.

 **Si persiste el incidente, consulte el servicio de mantenimiento de su vendedor.**

Mantenimiento



¡ATENCIÓN!

Desenchufar siempre la máquina antes de cualquier intervención.
El mantenimiento sólo puede hacerlo una persona cualificada, formada y habilitada.

6.1 MECANISMO

- Se recomienda, por lo menos una vez al año :
 - Limpiar el interior de la máquina del polvo de correa y de harina por medio de un aspirador.
- Verificar el estado de las correas al interior de la máquina.

6.3 REGLAJE DEL TOPE DE LA SUSPENSION

- Para que las herramientas estén más cerca del fondo de la cuba :
 - Subir la suspensión a la altura deseada (holgura entre el interior de la cuba y la herramienta = 2 a 3 mm).
 - Ajustar el punto de funcionamiento del contacto de posición con el tornillo D y bloquear la contratuerca C.
 - Ajustar el tornillo B que sirve de tope mecánico y volver a bloquear la contratuerca A.
- Montar la herramienta que desea ajustar tras haber comprobado que se trata de la herramienta más larga.
- Aflojar los 2 tornillos traseros del capot superior.
- Retirar el capot trasero tirando de las aberturas bajas y retirarlo.
- Desbloquear la contratuerca A (llave hexagonal 17).
- Aflojar unas cuantas vueltas el tornillo de tope B.
- Desbloquear la contratuerca C y desenroscar algunas vueltas el tornillo D (llave hexagonal de 13).

 **IMPORTANTE** : durante la subida de la suspensión el funcionamiento del contacto eléctrico tendrá que producirse aproximadamente 1 mn antes de llegar al tope, de otra manera se corre un riesgo de deterioración del contacto de posición.



- En caso de roce de la herramienta en la cuba, volver a efectuar los ajustes.
- Verificar con todas las herramientas y volver a montar el capot trasero.

6.5 SUSTITUCION DE LA BOMBILLA DE LA CUBA

- Desmontar los 4 tornillos de la tapa superior y los 2 tornillos del lado izquierdo del cabezal.
- Sacar la bombilla por debajo y cambiarla
- Volver a montar la carrocería
- Para un modelo "A", hay que desmontar el tubo de la toma de accesorios (llave hexagonal 5)

6.6 COMPROBACION DE LOS SEGUROS

- El correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad debe comprobarse antes de cada utilización. El motor debe detenerse en menos de 4 segundos tras la apertura de la pantalla protectora y la bajada del soporte.
- Si una de estas funciones no es realizada :
 - No utilizar la máquina,
 - Mandar a revisarla por el servicio técnico.

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

6.7 COMPONENTES ELÉCTRICOS



- Comprobar periódicamente el estado del cable y los componente eléctricos.



Tensión residual en los bornes del variador.

6.8 DIRECCION PARA EL MANTENIMIENTO

Le aconsejamos se dirija en prioridad al proveedor 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 diseñada y fabricada 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.

La directiva 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.

La directiva 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.

La directiva 94/62/CEE "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 < 70 dBA

Indices de protección según la norma EN 60529-2000:

- Mandos eléctricos IP55
- Máquina global IP23

Seguridad integrada:

- La máquina ha sido diseñada y fabricada respetando los correspondientes reglamentos y normas indicados anteriormente.
- El usuario debe formarse previamente en la utilización de la máquina y debe ser informado de los eventuales riesgos residuales.

Higiene alimentaria :

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

- Directiva 1935/2004/CEE : Materiales y objetos en contacto con productos alimenticios.
- Normas EN 601- : Aleaciones de aluminio moldeadas en contacto con productos alimenticios.
- Norma EN 1672-2- : Prescripciones relativas a higiene.

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