

Indice

Presentación	1	Incidentes de funcionamiento	3
Instalación	1	Mantenimiento	4
Utilización, seguridad	2	Conformidad con la reglamentación	5
Limpieza, higiene	3		

Presentación

1.1 DESCRIPCIÓN

• Estas amasadoras de eje oblicuo, con dispositivo de elevación de cabeza, están especialmente pensadas para la industria panadera y pastelera (amasado de toda clase de masas: croissants, brioches, panes especiales, baguettes, pizzas, etc.).



- A Zócalo
- B Palanca del freno de cuba

- C Cuba amovible (capacidad 25 y 45 litros)
- D Accesorio mezclador
- E Palanca de bloqueo de la cabeza
- F Cabeza elevable
- G panel de mandos

Instalación

2.1 DIMENSIONES - PESOS (DATOS ORIENTATIVOS)

AMASADORAS	25 Litros	45 Litros
Peso bruto embalado (kg)	95	97
Peso neto equipado (kg)	70	79
Peso neto mesa opcional (kg)	16	16

Dimensiones embalaje L x p x a (mm):

- Máquina: 916 x 736 x 985
- Mesa: 735 x 480 x 160



No coloque el dispositivo, riesgo de fuga de aceite.

2.2 UBICACIÓN

• Estas amasadoras pueden instalarse:
- En un soporte totalmente estable, que no resuene (mesa, mueble, etc.) con una altura comprendida entre 700 y 900 mm y una capacidad de carga de 110 Kg. Las 4 patas regulables confieren una perfecta estabilidad

- Opcionalmente, una mesa móvil de acero inoxidable, con repisa guardaobjetos

2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Esta amasadora se alimenta con corriente monofásica.
- Hay que prever una toma de corriente mural normalizada 2 polos + tierra, calibre 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.
- Esta amasadora está equipada con un filtro que evacua hacia tierra las perturbaciones procedentes de la red. Para ser eficaz, la toma de tierra de la instalación debe ser de buena calidad, si no las perturbaciones pueden pasar por el variador y dañarlo.

SIN TOMA DE TIERRA = SIN PROTECCIÓN = RIESGO DE AVERÍA

Nota: los valores de tierra se definen en función de la corriente diferencial residual.

Si no se respetan estas consignas, la garantía puede quedar invalidada.

- La instalación deberá protegerse por un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 16 A.



Conexión a tierra obligatoria, mediante cable verde/amarillo

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 impedante 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.



En ciertos casos, según la sensibilidad de los diferenciales de protección, quizás sea necesario instalar dispositivos de tipo SI (súperinmunidad) para evitar que se active accidentalmente.

- Características eléctricas:

- A : Máquina
- B : Código del motor
- C : PND del motor
- D : Tensión de alimentación
- E : Frecuencia de alimentación
- F : Potencia nominal



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

3.1 FUNCIONAMIENTO - SEGURIDAD

- La seguridad del usuario queda garantizada por:
 - El bloqueo en posición alta del sistema de elevación de la cabeza, permitiendo retirar la masa de forma totalmente segura.
 - La posición fija de la cuba.
 - La necesidad de pulsar el botón MARCHA después de una parada (dispositivo de "falta de tensión").
 - El cumplimiento de las instrucciones del presente manual en cuanto al uso, la limpieza y el mantenimiento de la máquina.
- **Panel de mandos**  **3.1**
 - A** Disminución de la duración del temporizador
 - B** Aumento de la duración del temporizador
 - C** PARO
 - D** MARCHA velocidad lenta I: mezclado
 - E** Pantalla de la duración del temporizador
 - F** MARCHA velocidad rápida II: amasado
- La puesta en marcha normal de la amasadora sólo puede conseguirse si:
 - El conjunto cabeza-pantalla de protección está en posición de trabajo.
 - El temporizador está en posición de marcha continua o temporizada.
 - La cuba está en posición de trabajo.

a) Marcha continua:

- Selección de — en **E** pulsando ininterrumpidamente el botón **A**
- Puesta en marcha pulsando el botón **D**.

b) Marcha temporizada:

- Selección del tiempo en **E** pulsando los botones **A** y **B**.
- Puesta en marcha pulsando el botón **D**.

Nota:

- Para modificar los tiempos mientras está contando, pulsar el botón **C** y después modificar con los botones **A** y **B**; reanudar el ciclo pulsando el botón **D** o **F**.
- El tiempo seleccionado al inicio del ciclo queda memorizado.
- Para detener definitivamente un ciclo en curso, pulsar 2 veces el botón **C**.

c) Selección de las velocidades:

- Empezar siempre pulsando el botón **D** para el mezclado y después el botón **F** para el amasado.

d) Paro:

- Utilizar preferentemente el botón **C** y, a continuación, levantar el conjunto pantalla-cabeza.

3.2 POSICIÓN DE LA CABEZA Y DE LA PANTALLA

- La cabeza de las amasadoras está unida a la base por una articulación de 2 posiciones:

1) Posición de trabajo, cabeza en posición baja, para el mezclado y el amasado.  **3.2a**

2) Posición levantada, cabeza bloqueada en posición superior, para llenar la cuba, extraer la masa y proceder a la limpieza del aparato.  **3.2b**

3.3 MODO OPERATIVO

1) Para subir la cabeza:

- Desbloquear la palanca tirando de ella con la mano izquierda, y, cogiendo el asa de la pantalla con la derecha, levantar despacio la cabeza de la amasadora, acompañándola hasta que se bloquee en posición alta.  **3.3a**

2) Para situar la cabeza en posición baja:

- Desbloquear la palanca tirando de ella con la mano izquierda, y, cogiendo el asa de la pantalla con la derecha, bajar despacio la cabeza de la amasadora hasta que se bloquee en posición baja.  **3.3b**

Nota: Cuando haya quedado masa en la cuba, girarla ligeramente para apartar la masa del accesorio y facilitar la operación

3.4 AJUSTE DEL FRENO DE CUBA **3.4**

- Al girar en la masa, el accesorio arrastra la cuba en sentido antihorario (↺)
- Para reducir la velocidad de rotación de la cuba, girar despacio la palanca de freno en sentido horario (↻) (sentido +) hasta la velocidad deseada.

- Girar la palanca en sentido antihorario (↺) (sentido -) para desbloquear la cuba.

3.5 MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA CUBA **3.5**

La cuba amovible de la amasadora se revela muy útil a la hora de realizar "poolish" o de proceder a su limpieza.

• Desmontaje:

- Subir la cabeza de la amasadora (ver apartado 3.3.1).
- Levantar la cuba verticalmente.

• Montaje

- Apretar la palanca de freno para evitar los movimientos de giro (ver apartado 3.4).

- Centrar la cuba en su eje y asegurarse de haber colocado el pasador de arrastre en el correspondiente alojamiento de la cuba.

Nota: Una vez en su sitio, la cuba debe reposar en el plato de arrastre.

- Aflojar la palanca del freno de cuba.
- Comprobar que la cuba gire libremente.

3.6 CAPACIDAD DE AMASADO

Las cantidades admisibles por el BPO dependen de la calidad de la harina, de su higrometría y de la tasa de hidratación.

Es conveniente reducir las cantidades de harina con un fuerte contenido en gluten (*W* superior a 200).

Asimismo, cuando la higrometría o la tasa de hidratación disminuye, es necesario reducir las cantidades de harina.

Una cantidad excesiva siempre perjudica la calidad del trabajo y la duración de los elementos mecánicos de la amasadora. Es importante reducir las cantidades trabajadas cuando la tasa de hidratación disminuye y/o cuando la fuerza de la harina aumenta (*W* superior a 200).

• **Tasa de hidratación de las diferentes clases de masas:**

- Masas “firmes” (pizzas, croissants, masa madre, etc.) 40 a 55%
- Masas “mixtas” (pan francés, brioche, etc.) 55 a 60%
- Masas “suaves” (panes especiales, polish, etc.)

• Las indicaciones que aparecen en la tabla a continuación son para una harina de panadería de tipo 55-65 y con una fuerza *W* inferior o igual a 200 almacenada en saco.

AMASADORA	25 LITROS			45 LITROS		
	40 - 55	55 - 60	>60	40 - 55	55 a 60	>60
Tasa de hidratación (%)						
Harina (Kg)	5	6	8	10	12	15
Agua (L)	2,5	3,5	5	5	7	9
Masa (Kg)	7,5	9,5	13	15	19	24

3.7 SELECCIÓN DE VELOCIDAD 3.7

1. Velocidad lenta de mezclado en r.p.m.
2. Velocidad rápida de amasado en r.p.m.

• **El mezclado deberá iniciarse a velocidad lenta 1 para evitar la formación de polvo de harina.**

• En cuanto se haya obtenido una mezcla homogénea (al cabo de unos 2 minutos), pasar a la velocidad rápida 2 para el amasado. Rengøring og hygiejne.



- Volver a la velocidad lenta antes de parar la máquina.
- No introducir nunca un cuerpo duro en la cuba estando el aparato en marcha.

Limpeza, higiene

4.1 DESPUÉS DE UTILIZAR EL APARATO

- Rascar el interior de la cuba para retirar la masa adherida. No deberá utilizarse una rasqueta metálica, ya que podría rayar la cuba.
- Limpiar la cuba y el accesorio con una esponja húmeda y un detergente desinfectante.



No utilizar nunca detergentes a base de cloro, para evitar que el aluminio se ennegrezca.

- Aclarar y secar cuidadosamente.
- En caso necesario, quitar el polvo del exterior de la máquina con un cepillo o un aspirador.

4.2 PERIÓDICAMENTE (UNA VEZ AL AÑO, COMO MÍNIMO)

- Limpiar el exterior de la máquina con un detergente no abrasivo.
- En caso necesario, retirar la suciedad acumulada en las aberturas de ventilación del motor.



No limpiar nunca la máquina con chorro de agua a presión.

4.3 POLVO DE HARINA:

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

- Vaciar el saco de harina o el recipiente que contiene la harina sin sacudirlo.
- Utilizar una manga de harina larga, que baje hasta el fondo de la cuba

- Verter el agua antes de poner la harina, si es posible
- Empezar siempre a velocidad lenta durante la mezcla agua/harina al menos por espacio de 2 minutos
- No sacudir los sacos de harina vacíos. Pregarlos 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.

Incidentes de funcionamiento

5.1 SI EL APARATO NO ARRANCA, COMPROBAR QUE :

- La máquina esté conectada.
- La tensión llegue a la toma de corriente.
- La cabeza esté bloqueada en posición baja y la cuba se encuentre correctamente colocada.
- El temporizador esté situado en posición de temporización o marcha continua.

5.2 RUÍDO ANORMAL

- **Ruido metálico**
 - Accesorio deformado que rasca (para desbloquear el accesorio, ver apartado 6.4).
- **Potencia insuficiente:**
 - Las capacidades son demasiado importantes (ver § 3.6) reducir la cantidad de harina, aumentar la hidratación, soltar el freno



de cuba, etc.
- Tensión de alimentación inadecuada y calentamiento excesivo del motor.



Kontakt forhandlerens serviceafdeling, hvis fejlen varer ved.

5.3 MAL FRESADO

Queda harina en el fondo de la cuba: las varillas del accesorio se encuentran demasiado separadas del fondo de la cuba (normal-

mente < 5 mm). Proceda al ajuste del accesorio (ver § 6.5)

5.4 MAL AMASADO

La masa se rompe durante el trabajo o no se enrolla alrededor del accesorio:

- 1) La hidratación es insuficiente
- 2) El freno de la cuba está demasiado apretado: ajuste bien el

freno para obtener un trabajo sin desgarros

- 3) Cantidad demasiado importante o demasiado escasa
- 4) El accesorio toca los bordes de la cuba: proceda al ajuste de la colocación cabeza/cuba (ver § 6.5)

Mantenimiento

6.1 ELÉCTRICO



Desenchufar siempre la máquina antes de cualquier intervención.

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

- Una vez al año, por lo menos, se recomienda desmontar la chapa posterior para comprobar el estado de las conexiones eléctricas.

- Acceso a los componentes eléctricos:
 - Desconectar la máquina.

6.3 COMPROBACIÓN DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Debe comprobarse con frecuencia el buen funcionamiento de los dispositivos de seguridad. Al levantar la cabeza de la máquina, ésta debe detenerse, no pudiendo volver a arrancar si la cuba no está en su sitio.
- Si no se realizan dichas funciones:
 - No utilizar la máquina.
 - Confiarla al servicio técnico del proveedor para que la revise.

Dispositivo de seguridad de elevación de cabeza



- **Ajuste:**
 - Desenroscar el tornillo de fijación del detector.
 - Subir o bajar el soporte del detector para que el corte se produzca a mayor o menor altura (máximo 50 mm entre el borde de la cuba y la pantalla de seguridad).

6.4 CAMBIO DE ACCESORIO

- Desconectar la máquina.
- Desenroscar los 2 tornillos (llave de vaso de 5)
- Retirar el accesorio.

Nota : Si el accesorio no puede extraerse fácilmente:

- Retirar el tapón del cubo.
- Enroscar en su lugar un tornillo HM10x50 y apretarlo hasta que salga el accesorio.

• Para volver a montar el accesorio

- Hacer que la parte plana del árbol coincida con la de los 2 tornillos.
- Montar el accesorio en el árbol.
- Bloquearlo en su sitio con los 2 tornillos.
- Comprobar el funcionamiento del accesorio en la cuba.

6.5 POSICIONAMIENTO CABEZA/CUBA

1) **Ajuste lateral:** las varillas del accesorio deben dejar un espacio idéntico con la pared exterior y la parte central de la cuba. De lo contrario, proceda como sigue:

- Inclinar la amasadora hacia atrás.
- Desenroscar los 2 tornillos de la chapa de fondo (llave hexagonal de 7)
- Desbloquear los 4 tornillos **A** (llave hexagonal de 13).

Nota : modelo 25 l, desenroscar las 4 contratueras.

- Centrar la cuba.
- Apretar los tornillos a fondo.

2) **Ajuste vertical:** si las varillas del accesorio tocan el fondo de la cuba o se encuentran demasiado separadas del mismo (Distancia > 5 mm), proceder de la siguiente manera:

- Situar la cabeza en posición levantada.
- Desenroscar la contratuerca **B** (llave hexagonal de 13)

- Apretar o aflojar el tornillo **B** hasta obtener una distancia de 5 mm entre el fondo de la cuba y las varillas del accesorio

Nota : en caso de recorrido excesivamente corto, debe ajustarse el dispositivo de bloqueo.

3) **Ajuste del dispositivo de bloqueo**

- Desenroscar los 4 tornillos **C** que sujetan la chapa de cierre de la cabeza.
- Desenroscar las contratueras y los tornillos **D** (llave hexagonal de 13).

Nota : la palanca de bloqueo llega al tope

- Desplazar al máximo la placa de bloqueo **E** hacia la parte anterior de la amasadora.
- Colocar los tornillos **D** y las contratueras y, a continuación, los 4 tornillos **C** que sujetan la chapa de cierre de la cabeza.

6.6 SUSTITUCIÓN DEL FORRO DE FRENO DE CUBA

- Inclinar la amasadora hacia atrás.  6.6
- Desenroscar los 4 tornillos de la chapa de fondo (llave hexagonal de 7)

- Desenroscar los 2 tornillos F (llave hexagonal de 13).
- Sustituir el forro y volver a montar el conjunto.

6.8 DIRECCION PARA EL MANTENIMIENTO

Le recomendamos se dirija preferentemente al vendedor de la máquina.



Para cualquier solicitud de información o piezas de recambio, indique 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 compra:

Conformidad con la reglamentación

La máquina está diseñada y realizada de conformidad con:

- La directiva sobre máquinas 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/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.

- La norma europea:

EN 453 Amasadoras - Prescripciones relativas a seguridad e higiene:

Dicha conformidad queda certificada por:

- La marca de conformidad CE, fijada en la máquina,
- La declaración de conformidad CE correspondiente, junto con la tarjeta 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 norma EN 60529-2000:

- Mandos eléctricos IP55
- Máquina global IP23

Seguridad integrada: bygget sikkerhed:

- 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: bygget sikkerhed:

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

- Directiva 1935/2004/CEE: materiales y objetos en contacto con productos alimentarios,
- Normas EN 601- : aleaciones de aluminio moldeadas en contacto con productos alimentarios.

Las superficies de la zona alimentaria son lisas y fáciles de limpiar.

Utilizar detergentes autorizados para la higiene alimentaria observando su modo de empleo.