

## Indice

Introducción	1	Limpieza, higiene	5
Presentación	1	Incidentes de funcionamiento	6
Instalación	1	Mantenimiento	6
Utilización, seguridad	3	Conformidad con la reglamentación	8

## 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 sobre todo 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.

## Presentación

### 1.1 DESCRIPCION

Estas batidoras-mezcladoras son aparatos profesionales destinados al sector panadero y pastelero, para el amasado, mezclado y batido de toda clase de productos alimentarios. Las versiones A ofrecen la máxima flexibilidad, permitiendo acoplarles aparatos auxiliares.

- A Cuenco de acero inoxidable con capacidad para 20/30 litros (según modelo)
- B Pantalla protectora amovible y con la pantalla plástica adicional
- C Toma de accesorios tipo H
- D Cabeza
- E Panel de mandos.
- F Palanca de cambio de marcha
- G Palanca de elevación y descenso
- H Planetario
- I Columna
- J Soporte portacuencos
- K Pies

• Se facilitan 3 herramientas en estándar :  1.1b

- A El gancho para amasar
- B La paleta para mezclar
- C El batidor para emulsionar
- Equipos opcionales :
  - Batidor reforzado 20/30 l para trabajos duros
  - Reductor de cuba 10 l y sus 3 herramientas para modelo 20 litros
  - Reductor de cuba 20 l y 30 l y sus 3 herramientas para modelo 30 litros
  - Mesa de acero inoxidable (altura 480 mm) para modelo 20 l mesa.
- Accesorios opcionales, únicamente para las versiones con toma de accesorios tipo A:
  - Aparatos auxiliares (ver  apartado 3-6).
  - Portabandejas para recoger los productos debajo de una picadora, un cortaverduras o un pasapurés.

## Instalación



### ¡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 - PESOS (datos orientativos)

- A Peso bruto embalado (Kg)
- B Peso neto equipado (Kg)
- C Dimensiones del embalaje (mm) L x p x a
- D Dimensiones de la máquina: L x p x a (mm)
- E Dimensiones para fijación de la batidora: E x E1 x E2 (mm)
- Hp At Altura toma de accesorios (modelos A)

### Manipulación - Transporte

- La batidora se entrega fijada sobre un palé de madera.
- Para bajarlo del palé, utilizar una carretilla elevadora pasando las horquillas bajo las patas.



Si va a descargarla de forma manual, tome las precauciones necesarias para evitar que se balancee o se vuelque.

## 2.2 UBICACIÓN

- Las batidoras 20/30 litros únicamente se pueden colocar en el suelo.

### Para afianzar y nivelar la mesa:

- Sacar la contera del pie delantero para regularlo.
- Enroscar con un destornillador para que el pie quede en contacto con el suelo.



2.2a

- Comprobar la estabilidad haciendo girar a alta velocidad la batidora equipada de la paleta. En caso necesario, puede afinarse el ajuste con la máquina en funcionamiento.

- Volver a colocar la contera.

### Para fijar la batidora en el suelo: Fijación de los pies traseros



2.2b

- Retirar las conteras de los 2 pies traseros.
- Marcar el emplazamiento de los agujeros (tornillos Ø8 máx., longitud 80 mín. y tacos no incluidos).



Nota: El aparato también puede fijarse por medio de los pies delanteros, retirando la parte regulable de cada pie.

- Las batidoras 20 litros mesa se pueden instalar:
  - en un soporte totalmente estable, que no resuene (mueble, mesa, etc.) con una altura comprendida entre 350 y 500 mm.
  - opcionalmente, una mesa de acero inoxidable con repisa guardaobjetos.

### Para su montaje, proceder como sigue:

- Retirar los patines regulables de las patas delanteras.
- Hacer coincidir los 4 agujeros de fijación de las patas de la batidora con los de la mesa.

- Fijar la batidora a la mesa con los tornillos suministrados.

### Para calzar o poner a nivel la batidora:

- Desenroscar el tornillo de fijación de los patines (llave de vaso de 13).

- Ajustar el patín y bloquear en la posición deseada.

- Comprobar la estabilidad haciendo girar a gran velocidad la batidora con su paleta.

### Para empotrar la batidora en el suelo:

- Contrataladrar los agujeros de fijación de los patines (tornillo Ø 8 máx., longitud 30 mín. y tacos no suministrados).



2.2c

## 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 superintensidades (cortocircuitos y sobrecargas), utilizando fusibles o relés térmicos correctamente dimensionados con respecto al lugar de instalación y a las características de la máquina – ver características indicadas en la columna F 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.**

### Características del motor: 2.3a

- B Número de fases (1 monofásico ó 3 trifásico)
- C Tensión nominal en voltios (valor, rango o conmutación)
- D Frecuencia (hertzios)
- E Potencia nominal (vatios)
- F Calibre de protección de la línea eléctrica (amperios)

#### 1) Motor trifásico

• Prever una toma de corriente mural normalizada de 3 polos + tierra, de calibre 20 A conforme a la norma IEC60309 , y el correspondiente enchufe estanco a montar sobre el cable de alimentación.

 **Conexión a tierra obligatoria, mediante cable verde/amarillo.**

- Comprobar el sentido de giro:  2.3b
- del planetario, en sentido antihorario  (ver flecha en la cabeza)
- o del accesorio, en sentido horario .

• Si el sentido de giro estuviera invertido, intercambiar los 2 cables de fase de la toma de corriente.

• El tipo de conexión corresponde a la tensión máxima , de 400V. Para conectar a una tensión inferior , de 230V, proceder como sigue:

- Desconectar la máquina.
- Desmontar la placa trasera.
- Consultar el esquema eléctrico del apartado 6.6.
- Cambiar el cable de la platina integrada desplazando el terminal desde el borne de conexión marcado como tensión superior (400 V) hacia el borne marcado como tensión inferior (230 V).
- Permutar los puentes de conexión de la placa de bornes.

### 2.3b

- Controlar el sentido de rotación y volver a montar la placa.

#### 2) Motor monofásico

- Prever una toma de corriente mural monofásica de 2 polos + tierra, calibre 10/16 A.
- El sentido de rotación viene ajustado de fábrica.

## Utilización, seguridad



### ¡ATENCIÓN!

Limpiar correctamente la máquina antes de usarla por primera vez.

La bajada o la subida descontrolada del cuenco supone un riesgo de aplastamiento de los dedos.

No introducir nunca la mano en la zona de trabajo 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 apartado "comprobación 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 desechable, y que rodee completamente el pelo.



### 3.1 FUNCIONAMIENTO - SEGURIDAD

- La seguridad del usuario queda garantizada por:
  - La parada del motor cuando se abre la pantalla protectora.
  - El diseño de la pantalla, que permite añadir productos de forma totalmente segura, estando la máquina en marcha.
  - La parada del motor al descender el soporte portacucos. El hecho de no poder volver a poner la máquina en marcha pulsando el botón MARCHA.
  - La necesidad de pulsar el botón MARCHA después de una parada (dispositivo de "falta de tensión").
  - El motor está protegido contra posibles sobrecargas mediante sonda térmica.
  - El cumplimiento de las instrucciones del presente manual en cuanto a uso, limpieza y mantenimiento de la máquina.

#### • Panel de mandos: 3.1

- A : Disminución tiempo temporizador
- B : Aumento tiempo temporizador
- C : Botón PARADA
- D : Botón MARCHA
- E : Pantalla temporizador

- La puesta en marcha normal de las batidoras requiere que el soporte portacucos esté en posición de trabajo,
  - Que la pantalla protectora esté montada y cerrada.
  - Que el temporizador esté en posición de marcha continua o temporizada.
  - El recipiente se encuentra colocado sobre la base .

#### a) Marcha temporizada

- Selección del tiempo en **E** pulsando los botones **A** y **B**
- Puesta en marcha pulsando el botón **D**
- Parada al finalizar el tiempo seleccionado o pulsando el botón **C**

*Nota:- Para modificar el tiempo durante la cuenta atrás, pulse el botón **C** y modifíquelo a continuación pulsando los botones **A** y **B**; reanude el ciclo pulsando el botón **D***

*- El tiempo seleccionado al principio del ciclo se guarda en la memoria*

*- Para parar definitivamente un ciclo en curso, pulse 2 veces el botón **C**.*

#### b) Marcha continua

- Selección de --- en **E** pulsando ininterrumpidamente el botón **A**
- Puesta en marcha pulsando el botón **D**
- Parada pulsando el botón **C**



**No utilice el aparato sin el vaso.**

### 3.2 MONTAJE - DESMONTAJE DE LA PANTALLA PROTECTORA

Para facilitar la limpieza de la pantalla protectora giratoria, ésta puede desmontarse y la pantalla de plástico que cubre.

- Para desmontarla:
- Parar la máquina, bajar el soporte portacucos y sacar el accesorio y el cuenco.
- Con la pantalla bloqueada, girarla en sentido horario (1 vuelta entera) hasta que haga tope.  3.2a
- La pantalla queda libre y se saca hacia abajo.  3.2b
- La pantalla plástica puede levantarse (en el caso que se utilice sin harina).

- Para volver a montar la pantalla:
- Hacer coincidir las zapatas con las muescas de la corona de la pantalla.  3.2b
- Presionar la pantalla hacia arriba y girarla en sentido antihorario (1 vuelta entera) hasta que encaje a fondo (debe pasarse el punto de resistencia).

 *Nota: La pantalla se aguanta sola en cuanto se la hace girar.*

### LA BATIDORA NO PUEDE ARRANCAR SIN LA PANTALLA PROTECTORA.

### LA BATIDORA SÓLO PUEDE ARRANCAR SI LA PANTALLA SE ENCUENTRA CORRECTAMENTE CERRADA Y BLOQUEADA.

### 3.3 COLOCACIÓN DEL CUENCO Y LOS ACCESORIOS:

- Proceder como sigue:
- Tirando de la palanca G hacia atrás, bajar el soporte portacucos.
- Colocar un accesorio dentro del cuenco.

 *Nota: Las asas deberán mantenerse siempre limpias (ver apartado 4-2).*

- Colocar el cuenco en el soporte portacucos.
- Introducir la rótula del cuenco en el alojamiento del soporte y bajar el cuenco verticalmente para situar los dos dedos del soporte en los agujeros de las asas.  3.3a

- Encajar el accesorio en el árbol portaaccesorios y girarlo en sentido antihorario para bloquearlo.  3.3b   §5.3

- Tirar de la palanca G hacia sí para subir el cuenco en posición de trabajo.
- Cerrar la pantalla protectora.
- Pulsar el botón MARCHA.

### 3.4 CAMBIO Y SELECCIÓN DE VELOCIDAD

- El variador de correa permite disponer de una gama continua de velocidades para realizar toda clase de trabajos en óptimas condiciones de rendimiento y calidad.
- Para cambiar de velocidad, proceder como sigue:
- Pulsar el botón MARCHA.
- Tirar de la palanca hacia sí para reducir la velocidad, empujarla para aumentar la velocidad.  3.4a

 No accionar nunca la palanca de velocidad estando la máquina parada.

- Arrancar siempre a velocidad lenta para evitar la formación de polvo de harina o salpicaduras, y aumentar progresivamente la velocidad, teniendo en cuenta que la fuerza de arrastre (par) aumenta conforme baja la velocidad.

 *Nota: La palanca se mantiene en la posición seleccionada gracias a su sistema de autosujeción en cualquier posición.*

- Si la correa patina, disminuir la velocidad.
- Al finalizar el trabajo, pasar a la velocidad lenta con la palanca, pulsar el botón de paro, y bajar el cuenco (ver apartado 3-3).

### • Velocidad para cada accesorio 3.4b

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

A Masa fuerte

B Masa suave

 Trabajo recomendado

### 3.5 CAPACIDAD MÁXIMA

- La capacidad de trabajo de la batidora depende de:
- El accesorio utilizado
- La naturaleza, cantidad y densidad de la carga.
- La velocidad óptima para un trabajo de calidad.
- La preparación de una cantidad excesiva de masa repercute negativamente no sólo en la calidad del trabajo, sino también en la vida útil de los órganos mecánicos de la batidora, pudiendo provocar que el motor se caliente de forma anormal y se pare de golpe. (ver  apartado 5-1).

### • Cantidades máximas recomendadas

Productos	Cdad producto	Cucos (L) 10/20/30	Accesorios
Ingredientes masa (Hidratación 60%) Pizza (Hidratación 40%)	Kg de harina	3/6/8	
Masa quebrada Masa dulce	Kg de masa	2,5/5/6 2/4/5	
Masa para croissants Masa para brioches	Kg de harina	2,5/5/6 2,5/5/6	
Masa para leonesas	Litros de agua	2/4/5	
Carne	Kg	5/10/15	
Purée	Kg de patatas	5/10/15	
Fondant	kg de azúcar	3/6/8	
Claras de huevos		16/32/50	
Genovesa	Número de huevos	15/30/45	
Galletas		15/30/45	
Merengues	kg de azúcar	0,75/1,5/2,5	

### 3.6 TOMA DE ACCESORIOS

Las batidoras versión A están equipadas con una toma de fuerza de velocidad variable tipo H12 para el arrastre de los siguientes aparatos opcionales:



- **H 70 H y HV 82 H:** picadoras Ø 70 y Ø 82 mm, sistema ENTERPRISE o UNGER. Suministradas con tolva, majador, cuchillas y discos perforados.
- **CX 21 H:** Cortaverduras equipado de discos de corte de hasta 8 mm, para cortar a rodajas, a palitos, rallar, etc.
- **P 200 H:** Pasapurés, para purés, potajes, compotas, sopa de pescado, etc. Suministrado con 3 rejillas diferentes.



Consultar el folleto de instrucciones de cada aparato auxiliar.

Para instalar un aparato auxiliar, proceder como sigue:



- Seleccionar el aparato en función del trabajo que quiera realizar.



Parada obligatoria a velocidad lenta mediante el pulsador de paro antes de montar o desmontar un aparato auxiliar.

- Levantar la tapa **H**.
- Introducir el cono **C** del aparato auxiliar **B** en la toma **A** de la batidora.
- Encajar el cuadro macho **D** en el árbol de arrastre de la toma **A**, haciendo girar **B**.
- Situar la leva **E** frente al alojamiento **I** y encajar el aparato auxiliar a fondo en la toma **A**.
- Apretar el tornillo de bloqueo **G** (sentido horario ) en la indentación **F**.
- Escoger la velocidad en función del aparato auxiliar.



Nota:



Para desmontar el aparato auxiliar, desenroscar **G** al menos 4 vueltas para que salga de la indentación **F**.

- Velocidad para cada aparato auxiliar:



VT = Velocidad de la toma de aparatos auxiliares (r.p.m.)

 Trabajo recomendado

## 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 el cuenco y el accesorio
- Limpiar el interior del cuenco y el accesorio en el fregadero o un recipiente con agua caliente y un producto detergente desinfectante o desengrasante (si se ha trabajado un producto graso). Aclarar con agua limpia y secar.

- Limpiar el portaplanetario, el árbol portaaccesorios y la pantalla protectora con una esponja humedecida y un producto detergente desinfectante, y aclarar.

Engrasar el árbol portaherramientas (aceite o grasa alimentaria).

Nota: Utilizar productos de limpieza compatibles con las piezas de aluminio.



### 4.2 DESPUÉS DE UTILIZAR EL APARATO

- Desconectar la máquina.
- Desmontar el cuenco, el accesorio y la pantalla protectora.
- Limpiar el cuenco y los accesorios en el fregadero o un recipiente con agua caliente y un producto detergente desinfectante, aclarar con agua limpia y secar. Sólo el cuenco puede lavarse en el lavavajillas.
- La pantalla de protección completa no es compatible con un lavado en el lavavajillas.
- Limpiar el portaplanetario, el árbol portaaccesorios, la pantalla protectora y el soporte portacuencos, insistiendo en las partes en que descansa el cuenco, así como, en caso necesario, el exterior de la batidora con una esponja humedecida y un producto detergente desinfectante, y aclarar.
- Engrasar el árbol portaherramientas (aceite o grasa alimentaria). Comprobar la correcta limpieza de los diferentes elementos.

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

- No utilizar detergentes abrasivos que podrían rayar las superficies.

- Para la limpieza de los aparatos auxiliares, consultar los respectivos folletos de instrucciones.



No lavar la máquina con un limpiador de alta presión.

- Periódicamente: (por lo menos una vez al mes)
- Quitar el polvo de las aberturas de ventilación situadas en la parte posterior de la máquina (causa de calentamiento anormal).
- Limpiar y engrasar con un poco de vaselina las columnas del sistema de elevación y descenso.

### 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.

## Incidentes de funcionamiento

### 5.1 LA BATIDORA NO SE PONE EN MARCHA.

Comprobar que:

- La batidora esté enchufada.
- La toma eléctrica esté en tensión.
- El cuenco esté en posición de trabajo y la pantalla protectora cerrada.
- El recipiente se encuentra colocado sobre la base.

Si la batidora se para durante el trabajo:

- Significa que la sonda térmica se ha disparado. Esperar algunos minutos antes de volver a poner el aparato en marcha.
- Reducir la velocidad o la carga (ver  apartado 3.3 y 3.4).

### 5.2 RUIDO O ANOMALÍAS EN EL FUNCIONAMIENTO

**Ruido metálico**

- Accesorio deformado que rasca o gira al revés (ver  apartado 2-3).
- Cuenco deteriorado o mal colocado (ver  apartado 3-3).
- Falta de grasa en el planetario (ver  apartado 6-4 para su desmontaje).

**Ruido estridente**

- La correa patina, lo que produce un desgaste prematuro.

- Correa defectuosa (vea  apartado 6.2 para sustituirla).

**Potencia insuficiente**

- Comprobar el fácil deslizamiento de los discos de las poleas y el estado de la correa (ver  apartado 6-2).
- Motor que sólo recibe dos fases (ver  apartado 6-6).
- Tensión de alimentación incorrecta con calentamiento anormal del motor.
- Velocidad de trabajo excesiva: reducir la velocidad.
- Carga excesiva: reducir la cantidad.



De persistir el incidente, consultar al servicio de mantenimiento del proveedor.

### 5.3 ACCESORIO ATASCADO EN EL ÁRBOL PROTAACCESORIOS

Se debe generalmente a una limpieza deficiente o a la deformación del accesorio por golpes.

Tratándose de una oxidación incipiente, poner aceite o un líquido desatascante, dejando pasar unos momentos para que actúen.

Proceder de forma progresiva, sin hacer fuerza:

- Imprimiendo un movimiento de giro alterno.
- Golpeando ligeramente el accesorio con un mazo tras haber sacado el pasador de la bayoneta.
- En caso necesario, enderezar la parte deformada.



De persistir el incidente, consultar al servicio de mantenimiento del proveedor.

### 5.4 PALANCA DE VELOCIDAD

Si la palanca de velocidad se endurece:

- poner un poco de aceite en el eje de las poleas variables y engrasar la leva de arrastre del bloque de ruedas deslizantes.

Si la palanca no se aguanta sola, remitirse al apartado 6-3 (ajuste de las velocidades).



De persistir el incidente, consultar al servicio de mantenimiento del proveedor.

## Mantenimiento



### ¡ATENCIÓN!

Desenchufar siempre la máquina antes de cualquier intervención.

El mantenimiento sólo puede hacerlo una persona cualificada, formada y habilitada.

## 6.1 MECANISMO

Por lo menos una vez al año, se recomienda:

- En caso necesario, engrasar los piñones del planetario con grasa muy adherente (consultarnos, ver  apartado 6-4).
- Limpiar el interior de la máquina con un aspirador para eliminar el polvo formado por la correa y la harina.

**Acceso a los componentes eléctricos:**

- Desconectar la máquina.



### Tensión residual en los bornes de los condensadores

- Los condensadores pueden quedar eléctricamente cargados. Para evitar cualquier riesgo, al efectuar una intervención se aconseja descargarlos uniéndolos a sus bornes con la ayuda de un conductor aislado (por ejemplo un destornillador).

## 6.2 SUSTITUCIÓN DE LA CORREA

- Estando la batidora funcionando a velocidad rápida (posición 8), pararla y desenchufarla.
- Desmontar los tornillos para liberar la tapa superior y separarla de la cabeza.
- Tirar lateralmente de la correa hasta sacarla de la polea variable receptora.  6.2
- Sacar la correa de la polea motriz.
- Poner un poco de vaselina en el árbol motor y receptor de las poleas variables.

- Para montar la polea nueva:
  - Colocar la correa en la polea motriz.
  - Tirar firmemente de la correa para encajarla al máximo.
  - Colocar la correa en la polea receptora.
  - Girar esta última con la mano para igualar la posición de la correa.

## 6.3 AJUSTE DE LAS VELOCIDADES

Durante el funcionamiento normal del aparato, al pasar de la velocidad rápida a la lenta, la palanca retrocede ligeramente antes de inmovilizarse.

**Si la palanca no se estabiliza, ajustarla como sigue:**

- Hacer funcionar la batidora a velocidad lenta (1) y pararla.
- Desenroscar la palanca de cambio de marcha.
- Desmontar la caperuza para acceder al mecanismo y volver a apretar la palanca.

- Desbloquear la contratuerca del tornillo guía A.
- Volver a poner la batidora en marcha y desenroscar el tornillo guía hasta que la palanca se aguante sola a cualquier velocidad.
- Volver a bloquear la contratuerca.  6.3
- Las batidoras se ajustan en fábrica para que giren entre 35 y 180 r.p.m. aproximadamente (velocidad del planetario).

## 6.4 DESMONTAJE DEL PLANETARIO

- Sacar la pantalla protectora y la tapa tras desconectarla.
- Quitar la correa.  6.2
- Colocar un palo entre el cuenco y el planetario para inmovilizarlo.  6.4

- Quitar la polea receptora con su chaveta.
- Si el aparato dispone de una toma de accesorios, retirarla.
- Sacar el conjunto del planetario golpeando ligeramente la parte superior del árbol solar y bajando poco a poco el cuenco.

## 6.5 COMPROBACIÓN DEL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

Periódicamente debe comprobarse el correcto funcionamiento del dispositivo de seguridad. El motor debe pararse cuando se abre la pantalla protectora y cuando baja el soporte portacuencos.

Si falla una de las dos funciones de seguridad

- No utilizar la máquina.
- Llevarla al servicio de mantenimiento del proveedor para que haga un ajuste.



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

## 6.6 COMPONENTES ELÉCTRICOS



Comprobar regularmente el estado del cable y los componentes eléctricos.

## 6.7 DIRECCIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Se recomienda dirigirse prioritariamente al vendedor de la máquina.



Para cualquier solicitud de información o pedido de piezas sueltas, precisar el tipo de 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 ha sido diseñada y fabricada de acuerdo 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 seguridad e higiene.

### Esta conformidad queda certificada por:

- La marca de conformidad CE, fijada a 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 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 que cumplen con la reglamentación y las siguientes normas:

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

Las superficies de la zona alimentaria son lisas y fáciles de limpiar. Utilizar detergentes autorizados para la higiene alimentaria, respetando su correspondiente modo de empleo.