

El idioma de referencia del presente manual es el francés.

## Índice

|                        |   |                                   |   |
|------------------------|---|-----------------------------------|---|
| Presentación           | 1 | Incidentes de funcionamiento      | 5 |
| Instalación            | 1 | Mantenimiento                     | 6 |
| Utilización, seguridad | 3 | Conformidad con la reglamentación | 7 |
| Limpieza, higiene      | 5 |                                   |   |

## 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.

## Presentación

### 1.1 DESCRIPCIÓN

• Estas batidoras-mezcladoras electrónicas son aparatos profesionales de panadería-pastelería diseñados para amasar, mezclar y batir todo tipo de productos alimentarios.

**A** Cuba acero inoxidable, capacidad 20 o 30 litros (según modelo)

**B** Pantalla de protección amovible y con la pantalla plástica adicional

**D** Cabeza

**E** Panel de mandos

**G** Palanca de elevación y descenso

**H** Mecanismo planetario

**I** Columna

**J** Soporte portacuba

**K** Patas

• **3 herramientas disponibles de serie:**



**A** Un gancho para el amasado

**B** Una paleta para mezclar

**C** Un batidor para las emulsiones

• **Equipamientos opcionales:**

- Batidor reforzado 20 y 30 l para trabajos duros.

- Reducción de cuba 10 l y sus 3 herramientas (modelo 20 l)

- Reducción de cuba 10/20 l y sus 3 herramientas (modelo 30 l)

## 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 embalaje (mm) L x p x a
- D Dimensiones de la máquina: L x p x a (mm)
- E Dimensiones para empotramiento de la batidora: E x E1 x E2 (mm)

### . 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

Estas batidoras 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 empotrar la batidora en el suelo: Empotramiento a nivel de las patas delanteras

- Retirar las conteras de las 2 patas delanteras.
- Enroscar con un destornillador grande para extraer las patas regulables.  2.2a
- Marcar el emplazamiento de los agujeros (tornillos Ø8 máx., longitud 80 mín. y tacos no incluidos).  2.2b

## 2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA



### ¡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 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 TN o 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.**

- Las batidoras electrónicas se alimentan por corriente monofásica.
- Hay que prever una toma de corriente mural normalizada 2 polos + tierra, calibre 16/20A Cumple con IEC 60309 así como un enchufe impermeable para montar en el cable de alimentación.



*Nota: Los valores de la toma de tierra se definen en función de la corriente diferencial residual. El incumplimiento de dicha normativa puede conllevar la pérdida de la garantía.*

**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.



#### • 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.



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

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



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: 2.3a

**A** : Máquina

**C** : Tensión de alimentación

**D** : Frecuencia

**E** : Potencia nominal

**F** : Calibre de protección de la línea eléctrica (amperios)

- Comprobar el sentido de rotación. 2.3b

- Del mecanismo planetario, sentido antihorario (ver flecha en cabeza) o de la herramienta sentido horario ajuste de fábrica.

Para invertir el sentido de rotación en caso de problemas (ver



§ 5.2).

## 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 al abrir la pantalla de protección.
- El diseño de la pantalla que permite incorporar productos durante el trabajo con total seguridad.
- La parada del motor al bajar el soporte. La máquina no se vuelve a poner en marcha al pulsar el botón MARCHA.
- La necesidad de pulsar el botón MARCHA después de una parada (dispositivo de "falta de tensión").
- Un sistema de protección contra las sobrecargas, las sobrecargas, la falta de tensión y los calentamientos del motor.
- Cumpliendo las instrucciones del presente manual en cuanto al uso, la limpieza y el mantenimiento de la máquina.

#### • Panel de mandos 3.1

**A** Disminución tiempo temporizador

**B** Aumento tiempo temporizador

**C** Botón PARADA

**D** Botón MARCHA con velocidad preseleccionada

**E** Pantalla temporizador

**F** Aumento velocidad

**G** Disminución velocidad

**H** Pantalla velocidad

- La puesta en marcha normal de las batidoras se consigue cuando el conjunto del soporte portacuba está en posición de trabajo.
- La pantalla protectora está montada y cerrada.
- El temporizador está 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**

#### c) Variación de velocidad y velocidades preseleccionadas.

Las velocidades I, II y III (teclas **D**) vienen programadas de fábrica. Puede variarse la velocidad en todo momento, pulsando las teclas **F** y **G**. Asimismo, se puede volver en todo momento a una de las velocidades programadas, pulsando una tecla **D**.

- Programación de las teclas **D**
- Ponga la máquina en tensión
- Ponga la máquina en marcha pulsando el botón I, II o III en función de la velocidad que desee programar
- Ajuste la velocidad mediante las teclas + y -
- Mantenga pulsada la tecla del temporizador hasta que se apague la pantalla de velocidades.
- Repita la operación con cada velocidad (I, II, III)
- Cuando la máquina se pone fuera de tensión, se borra la programación.



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

### 3.2 MONTAJE – DESMONTAJE DE LA PANTALLA PROTECTORA

La pantalla de protección rotativa es amovible para facilitar su limpieza y con la pantalla plástica adicional.

• **Para desmontarla:**

- Parar la máquina, bajar el soporte, retirar la herramienta y la cuba
- Si la pantalla está bloqueada, girarla en sentido horario (1 vuelta completa) hasta el tope  3.2a
- La pantalla queda libre y se saca hacia abajo.
- La pantalla plástica puede levantarse (en el caso que se utilice sin harina).  3.2b

**LA BATIDORA NO SE PONE EN MARCHA SI LA PANTALLA ESTÁ LEVANTADA.**

• **Para volver a montarla:**

- Hacer corresponder los patines frente a las muescas de la corona de la pantalla.  3.2b
- Mantenerla presionada hacia arriba y girar en sentido antihorario (1 vuelta completa) hasta que se bloquee al llegar al tope (paso del punto duro).



Nota: La pantalla se aguanta por sí misma desde el inicio de la rotación.

**LA BATIDORA SÓLO SE PONE EN MARCHA CUANDO LA PANTALLA ESTÁ CORRECTAMENTE CERRADA Y BLOQUEADA.**

### 3.3 COLOCACIÓN DE LA CUBA Y LAS HERRAMIENTAS:

- Proceder como sigue:
- Deslizar el soporte hasta la posición baja, empujando la palanca G hacia atrás.
- Colocar una herramienta en el interior de la cuba.



Nota: Procurar que los apoyos de las asas estén limpios (ver apartado 4-2).

- Colocar la cuba en el soporte.
- Introducir la rótula de la cuba en el alojamiento del soporte y bajar la cuba verticalmente para colocar las dos levas del soporte en los agujeros de las asas.  3.3a

- Acoplar la herramienta en el árbol portaherramientas y girarlo en sentido antihorario para bloquearlo.



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

### 3.4 CAMBIO Y SELECCIÓN DE LAS VELOCIDADES

- El variador electrónico ofrece una gran flexibilidad de uso y permite disponer de una gama continua de velocidades para realizar toda clase de trabajos en óptimas condiciones de rendimiento y calidad.
- Arrancar siempre a velocidad lenta 1 para evitar la formación de polvo de harina o salpicaduras, y aumentar progresivamente la velocidad en función del trabajo requerido.

- Velocidades de uso de las herramientas.  3.4

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

A Masa dura

B Masa blanda

 Zona de trabajo normal recomendada.

### 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 pare de golpe (ver  apartado 5-1).

• **Cantidades máximas recomendadas**

| Productos                       | Referencias      | Cubas (L)<br>10/20/30 | Accesorios  |
|---------------------------------|------------------|-----------------------|---|
| Mezcla básica (Hidratación 60%) | Kg de harina     | 4/7/10                |  |
| Pizza (Hidratación 40%)         |                  |                       |   |
| Masa brisa                      | Kg dough         | 3/6/7                 |  |
| Masa dulce                      |                  |                       |   |
| Masa para croissants            | Kg de harina     | 2,5/5/6               |  |
| Masa para brioches              |                  |                       |   |
| Masa para buñuelos              | Litros de agua   | 2/4/5                 |  |
| Carne                           |                  |                       |   |
| Purés                           | Kg de patatas    | 5/10/15               |  |
| Fondant                         |                  |                       |   |
| Claras de huevo                 | kg de azúcar     | 3/6/8                 |  |
| Genovesa                        |                  |                       |   |
| Galletas                        | Número de huevos | 15/30/45              |  |
| Merengues                       |                  |                       |   |
|                                 | Kg de azúcar     | 0,75/1,5/2,5          |   |



## ¡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 el accesorio.
- Limpiar el interior de la cuba y el accesorio en el fregadero o en 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.



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

### 4.2 DESPUÉS DE UTILIZAR EL APARATO

- Desconectar la máquina.
- Desmontar la cuba, el accesorio y la pantalla protectora.
- Limpiar la cuba y los accesorios en el fregadero o en un recipiente con agua caliente y un producto detergente desinfectante o desengrasante, aclarar con agua limpia y secar. Sólo la cuba 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 portacuba, insistiendo en las partes en que descansa la cuba, así como, en caso necesario, el exterior de la batidora con una esponja humedecida y un producto detergente desinfectante, y aclarar.
- 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 limpiar los aparatos auxiliares, consultar el manual de instrucciones de cada uno.



**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.
- Engrasar el árbol portaaccesorios (aceite o grasa alimentaria).

### 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 ARRANCA

- Comprobar que:
  - La batidora esté conectada.
  - La toma eléctrica esté en tensión.
  - La cuba está en posición de trabajo y la pantalla protectora cerrada.
  - El recipiente se encuentra colocado sobre la base.
- Si la batidora sigue sin arrancar:
  - Desmontar la placa trasera para verificar que el variador no tenga un fallo de funcionamiento.
  - Si no aparece 'rdy' o 'nSt', solicitar la intervención de un técnico.



Respetar las instrucciones de seguridad, tensión peligrosa (ver  apartado 5.2)

- Si la batidora se para durante el trabajo:
  - La sonda térmica del variador se ha disparado. Esperar unos minutos antes de volver a ponerla en marcha.
  - Disminuir la velocidad o la carga (ver apartados  3.3 y 3.4).

## 5.2 RUIDO O FUNCIONAMIENTO ANORMAL

### • Ruido metálico

- Accesorio deformado, que rasca o gira al revés (ver  apartado 2-3).
- Cuba deteriorada o mal colocada (ver  apartado 3.3).
- El mecanismo planetario está poco engrasado (ver  apartado 6-2 para el desmontaje).

### • Ruido estridente

- Correa defectuosa (ver  apartado 6-1 para sustituirla o tensarla).

### • Zumbido del motor

- Motor que gira con 2 fases. Comprobar la conexión y el circuito eléctrico.

### • Falta de potencia del variador

- El variador electrónico puede limitar la potencia de forma automática y situarse a una velocidad inferior a la que se indica en el botón del potenciómetro, cuando:
  - . La velocidad seleccionada es demasiado elevada: riesgo de que resbale o se desgaste la correa.
  - . La cantidad de producto es excesiva.
  - . el accesorio no es adecuado para el trabajo.

- Según el caso, hay que:
  - . Reducir la velocidad seleccionada (ver  apartado 3.3).
  - . Reducir la cantidad de producto (ver  apartado 3.4).
  - . Cambiar el accesorio.
- Ausencia de variación de velocidad
- Tarjeta mando defectuosa o hilos desconectados o cortados.
- Si el sentido de rotación está invertido:
  - Desconectar obligatoriamente la máquina.
  - Desmontar la placa trasera.



**Esperar aproximadamente un minuto a que se descarguen los condensadores antes de intervenir en el interior del variador. TENSIÓN PELIGROSA.**

- Comprobar que el indicador verde del variador esté apagado y desmontar la tapa de bornes.
- Invertir los cables de los bornes U y V utilizando obligatoriamente un destornillador aislado.
- Volver a montar la tapa de bornes y la placa trasera.
- Conectar la máquina y controlar el sentido de rotación.

## 5.3 HERRAMIENTA ATASCADA EN EL ÁRBOL PORTAHERRAMIENTA

- 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 la herramienta con un mazo tras haber

sacado el pasador de la bayoneta.

- Lijar la parte deformada si fuera necesario



**Si persiste el incidente, consultar con el servicio de mantenimiento de su 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

- La batidora requiere un mantenimiento mínimo (los soportes, el motor y el mecanismo están engrasados de por vida).
- Se aconseja comprobar, por lo menos una vez al año:
  - En caso necesario, retirar la suciedad acumulada en las aberturas de ventilación del motor, causa de calentamiento.

turas de ventilación del motor, causa de calentamiento.

- Engrasar convenientemente los piñones del planetario con una grasa muy adherente (ver  apartado 6.4).
- Limpiar el polvo y la harina del interior de la máquina con un aspirador.

## 6.2 CONTROL O CAMBIO DE CORREA

- Comprobar la tensión y el estado de la correa. Para ello, proceder como sigue:



- Desconectar la máquina.
- Desmontar la tapa superior para acceder a la transmisión.
- Si la correa es defectuosa
- Aflojar 2 vueltas los 4 tornillos que fijan el motor (llave de 13) a la columna.
- Si es necesario, montar una correa nueva y comprobar que los dientes estén correctamente colocados en las gargantas de las poleas.

- Con un tablón pequeño hacer palanca entre la cabeza y el soporte del motor hasta que el aparato se levante ligeramente.
- Apretar los 4 tornillos manteniendo la correa tensada.
- Comprobar si la tensión es correcta ejerciendo una presión con los dedos pulgar e índice.

*Nota: Es absolutamente necesario que la tensión de la correa sea correcta. Una tensión insuficiente o una sobretensión pueden generar anomalías en el funcionamiento de la transmisión, incluso una destrucción prematura de la correa o de los rodamientos.*



#### 6.4 DESMONTAJE DEL MECANISMO PLANETARIO

- Retirar la pantalla protectora y la tapa tras haberla desconectado.
- Extraer la correa.  6.2
- Colocar un trozo de madera entre la cuba y el planetario para aguantarlo.  6.4

- Retirar la polea receptora y su pasador.
- Retirar la toma de accesorios si el modelo dispone de una.
- Desmontar el conjunto planetario golpeando ligeramente con un mazo la parte superior del árbol solar y bajando la cuba progresivamente.

#### 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 baja el soporte.

- Si falla una de las dos funciones de seguridad:
  - No utilizar la máquina.
  - Confiarla al servicio técnico del proveedor para que la revise.

 **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 PARA EL MANTENIMIENTO

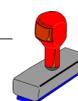
Le recomendamos se dirija preferentemente al vendedor de la máquina.



**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



Sello del vendedor: .....

## Conformidad con la reglamentación

#### La máquina está diseñada y realizada de conformidad con:

- La directiva 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.

#### - Las normas europeas:

EN 454- Batidoras-Mezcladoras. Prescripciones relativas a la seguridad y a la 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.

#### Índices 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 normas siguientes:

- Directiva 1935/2004/CEE: materiales y objetos en contacto con productos alimenticios.
- Norma 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 fáciles de limpiar. Utilizar detergentes homologados para la higiene alimentaria, respetando su modo de empleo.