

Indice

Présentación	1	Incidentes de funcionamiento	5
Instalación	1	Mantenimiento	6
Utilización, seguridad	3	Conformidad con la reglamentación	8
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 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 DESCRIPCIÓN

• Esta batidora-mezcladora electrónica es un aparato de uso profesional de panadería-pastelería y de cocina, diseñado para amasar, mezclar y batir cualquier producto alimenticio. La versión A (con toma de accesorios) adaptada para cocina, permite accionar máquinas accesorias.



1.1a

- A Cuba inoxidable, capacidad 9,9 litros
- B Pantalla de protección móvil
- C Planetario
- D Toma para accesorios de tipo H12
- E Cabezal
- F Tapa superior

G Panel de mando

H Armazón

I Suspensión portacuba

J Patines




1.1b

• Se facilitan 3 herramientas en estándar :

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

• **Accesorios opcionales**

- Máquinas accesorias : cortaverduras, picadora... (véase  § 3,6).

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 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) 2.1

- Peso bruto embalado : 58 kg
- Peso neto equipado : 37 kg

- Dimensiones del embalaje : 650 x 480 x 800 mm

- Dimensiones exteriores del aparato : 601 x 454 x 656 mm

2.2 ICACION

- La batidora-mezcladora debe colocarse sobre un soporte perfectamente estable y no resonante (mueble, mesa, ...), de altura comprendida entre 400 y 700 mm.

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 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.

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) referirse 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 esquemas TN o TT, o, para el sistema IT, con 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.

- Esta batidora-mezcladora requiere una alimentación monofásica.
- Proporcionar un enchufe de pared estandarizado accesible con 2 polos + tierra, con una capacidad nominal de 16A de acuerdo con la norma IEC60309, y un enchufe impermeable correspondiente que se instalará en el cable de alimentación.



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 el 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.



Puesta a tierra obligatoria

FALTA DE TOMA DE TIERRA = PROTECCION NULA = RIESGO DE AVERIA



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.





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 :

Tensión de aliment. (V)	Potencia nominal (W)	Frecuencia (Hz)	Intens. (A)	Consumo eléct. (Kw/h)
230	750	50/60	4,3	0,8
115	750	50/60	8,6	0,8

• Comprobar el sentido de giro 2.3

- del planetario, en sentido antihorario  (véase flecha en el cabezal),

- o de la herramienta, en sentido horario .

Para invertir el sentido de giro, véase  5.2.



¡ATENCIÓN!

Limpia correctamente la máquina antes de usarla por primera vez.

No introducir nunca la mano en la zona de trabajo cuando la máquina esté funcionando, riesgo de heridas. Queda determinadamente 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 "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 de usar y tirar, y que rodee completamente el pelo.

3.1 FUNCIONAMIENTO - SEGURIDAD

La seguridad del usuario queda garantizada por:

- La pantalla de protección que permite mantener la herramienta a una distancia normalizada y para el motor durante su levantamiento.
- La puesta en marcha de la batidora únicamente cuando el soporte de la cuba está en posición de trabajo y la pantalla de protección bajada.
- Un tiempo de parada de la batidora inferior a 3 segundos sea cual sea la velocidad.
- Un sistema de falta de tensión que requiere que se pulse el botón MARCHA para volver a poner en marcha la máquina.
- Una protección contra el calentamiento del motor mediante el variador.
- El cumplimiento de las instrucciones del presente manual para el uso, la limpieza y el mantenimiento de la máquina.

Panel de mandos:  3.1a-b

A Botón PARADA

B Disminución de la velocidad

C Disminución tiempo del temporizador

D Visualización velocidad

E Visualización temporizador

F Aumento tiempo del temporizador

G Aumento velocidad

H Botón MARCHA

La puesta en marcha normal de la batidora sólo se consigue si el conjunto del soporte portacuba – pantalla de protección está en posición de trabajo el recipiente se encuentra colocado sobre la base.



Manipule siempre la pantalla de protección mediante su asa.

a) Marcha:

- Seleccionar la velocidad con el botón B o G y a continuación pulsar D; el motor se pondrá en marcha un segundo después y se irá acelerando progresivamente hasta alcanzar la velocidad marcada.

b) Variación velocidad:

- Utilizar los botones B o G, D indicando el estado en la franja de velocidad.

c) Marcha temporizada:

- Utilizar los botones C o F, E indicando el tiempo seleccionado y a continuación pulsar H.



Nota:

- Para modificar el tiempo mientras está en cuenta atrás, pulsar el botón A y modificar con los botones C o F; reanudar el ciclo pulsando el botón H.
- El tiempo seleccionado al iniciar el ciclo quedará memorizado.
- Para parar definitivamente un ciclo en curso, pulsar 2 veces el botón A.

d) Marcha continua:

- 1- Selección de « — « en E pulsando sin soltar el botón C.
- 2- Para poner en marcha, pulsar el botón H.
- 3- Para parar, pulsar el botón A.



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




No utilice el aparato sin el vaso.


3.2 COLOCACION DE LA CUBA Y DE LAS HERRAMIENTAS




• Levante la pantalla de protección por el asa, la suspensión desciende automáticamente.  3.2a


- Colocar una herramienta dentro de la cuba

• Presentar la cuba delante del portacuba e introducir horizontalmente los dos brazos del mismo entre el borde de la cuba y la parte superior de las asas, hasta que topen. De este modo, la cuba queda automáticamente centrada sobre el portacuba y en apoyo sobre el borde.  3.2b




Nota : No introduzca los dos brazos de la suspensión bajo las asas de la cuba.  3.2c

- Acoplar la herramienta con el husillo portaherramienta, y a continuación girarla en el sentido antihorario  para bloquearla.  3.2d  §5.3

- Vuelva a bajar la pantalla de protección utilizando el asa, la cuba se bloquea automáticamente.  3.2a





Nota : Si la cuba no queda correctamente colocada, la pantalla de protección no puede bajar totalmente. No fuerce y vuelva a colocar la cuba de modo que quede correctamente situada en su lugar, empujándola a fondo.

- Pulse el botón MARCHA, ajuste el botón de variación a la velocidad elegida y gire el botón del reloj opcional (véase  § 3.1).

3.3 MONTAJE/DESMONTAJE DE LA PANTALLA PROTECTORA

• Para desmontar la pantalla proceda del modo siguiente :


1) Levante la pantalla de protección por el asa hasta el tope superior.  **3.2a**


2) Gire las dos asas laterales hacia atrás de modo que coincidan los dos pasadores de la pantalla con los dos orificios de las asas.  **3.3a**


3) Tire horizontalmente de la pantalla para desacoplarla.  **3.3b**

• Para volver a montar la pantalla :

1) Asegúrese de que el orificio de las asas está bien centrado con relación al agujero del eje.  **3.3a**

2) Introduzca al mismo tiempo los dos pasadores de la pantalla en las asas.  **3.3c**

3) Gire hacia adelante las dos asas para bloquear la pantalla  **3.3d**

4) Baje la pantalla por el asa.  **3.2a**

3.4 CAMBIO Y SELECCION DE LAS VELOCIDADES

El variador electrónico proporciona al usuario una gran flexibilidad en la utilización y una gama infinita de velocidades, para efectuar todo tipo de trabajos en óptimas condiciones de rendimiento y de calidad.

• **Arrancar siempre en velocidad lenta 1 para evitar proyecciones o emisión de polvo de harina, y luego ir aumentando progresivamente la velocidad en función del trabajo deseado.**

• **Velocidades de utilización de las herramientas**  **3.4**

V Velocidad al planetario (rpm)

A Masa dura


B Masa blanda

 Trabajo normal preconizado.





3.5 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 órganos mecánicos de la batidora, pudiéndose llegar a un calentamiento anormal del motor y a la parada repentina del mismo (Véase  5.1).**

• **Cantidades máximas recomendadas.**

Productos	Réferencia	Cantidades máximas	Herramientas
Remojo (Hydratación 50%)	Kg de harina	3,5	
Pizza (Hydratación 40%)	Kg de masa	3	
Pasta brisa	Kg de harina	3	
Pasta dulce		3	
Pasta de croissants		3	
Pasta de brioches	Kg de harina	3	
Pâte de buñuelos	litros de agua	3	
Carne	Kg	5	
Puré	Kg de patatas	5	
«Fondant» de azúcar	Kg de azúcar	3	
Claros de huevos	núm de huevos	16	
Bizcocho genovés		15	
Bizcochos		15	
Merengues	Kg de azúcar	0,75	

3.6 TOMA PARA ACCESORIOS

• Esta batidora está equipada con una toma de movimiento con velocidad variable, de tipo H12, para accionar los siguientes accesorios opcionales :  **3.6 a**


- **H70H** : Picadores diám. 70 mm, sistema ENTERPRISE. o HUNGER Entregado con tolva, majador, cuchilla y placas.
- **CX 21D**: Cortaverduras de seguridad desembragable, equipada con discos para cortar, rallar, rebanar, hacer palitos.rallar.
- **P 200 H** : Pasatodo, para puré, sopa de verduras, compotas, sopas de pescados ... Entregado con 3 rejillas diferentes.


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

• **Para montar un accesorio, proceder como sigue :**

 **3.6 b**

- Montar el accesorio en función del trabajo a realizar.
- Levantar el opérculo **H**.
- Presentar el accesorio **B** y meter el extremo cilíndrico **C** en la toma de la batidora **A**.

 **Antes de montar o desmontar un accesorio, es imprescindible para la máquina en velocidad lenta por medio del pulsador PARADA**

- 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

 **3.6 a**



Nota : Para desmontar el accesorio, aflojar **G** un **mínimo de 4 vueltas** para liberarlo del hueco **F**.

• **Velocidades de utilización de los accesorios:**  **3.6 a**

VP = Velocidad toma para accesorios (rpm)

 Trabajo preconizado.



¡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



Precaución que debe tomarse antes del uso: limpie cuidadosamente todas las partes que están en contacto con los alimentos.

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 y de plástico (policarbonato).

4.2 EN FIN DE UTILIZACION

- Desenchufar la máquina.
- Desmante la pantalla de protección (véase § 3.3)
- Limpie sumergiéndolas la cuba, las herramientas y la pantalla 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 árbol portaherramientas y la suspensión, insistiendo en los asientos de las asas de la cuba, y si necesario la parte 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.



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.



No lavar la máquina con un limpiador de alta presión.

- Para limpiar los accesorios, consultar el manual de instrucciones correspondiente.

Periódicamente : (al menos una vez al mes)

- Limpiar y lubricar ligeramente con vaselina las espigas de subida y bajada, así como los ejes de la pantalla de protección.

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.
- 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 enchufada.
 - La alimentación eléctrica a la toma de corriente sea correcta.
 - La pantalla de protección esté en posición baja.
 - La suspensión portacuba esté en posición de trabajo.
 - El recipiente se encuentra colocado sobre la base.
- Si la batidora sigue sin arrancar :
 - Desconecte el aparato y espere 1 minuto antes de volverlo a conectar para reiniciar el variador.

- Si persiste el fallo, desmante la tapa superior y apunte el tipo de fallo que aparece en la pantalla del variador para facilitar la intervención de un técnico.






Nota : asegúrese de que las marcas a, b y c del potenciómetro coinciden con el esquema eléctrico.




Esperar un minuto aproximadamente a que se descarguen efectivamente los condensadores antes de intervenir dentro del variador. TENSION-PELIGROSA

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).
- Falta de grasa en el planetario (véase  6.2 para su desmontaje).

• Ruido estridente

- La correa patina y sufre un desgaste prematuro.
- Correa defectuosa (véase  6.1 para su sustitución o su tensión).



• Zumbido del motor

- El motor gira sobre 2 fases: Comprobar su conexión y el circuito eléctrico .

• Falta de potencia del variador

- El variador electrónico puede limitar automáticamente la potencia y ponerse a una velocidad inferior a la marcada en el

botón del potenciómetro cuando :

- . La velocidad seleccionada es demasiado rápida (riesgo de patinaje y desgaste de la correa).
 - . La cantidad de productos es muy importante.
 - . La herramienta es inadecuada al trabajo
- Según el caso, se debe :
- . Reducir la velocidad marcada (véase  3.4)
 - . Disminuir la cantidad de productos (véase  3.5).
 - . Cambiar eventualmente la herramienta.
- **No hay variación de velocidad**
- Potenciómetro defectuoso.
 - Cable del potenciómetro desconectado o cortado.



Nota : Respetar las señales a,b,c, del potenciómetro que deben corresponderse con los cables 16,17,18 .

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.
- Si se empieza a agarrotar, no insistir. Lubricar 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.

- Golpeteando la herramienta con un mazo, después de retirar la chaveta de la bayoneta.
- Desbarbar la parte deformada en caso de necesidad.



De persistir el incidente, consultar el servicio de mantenimiento de su vendedor.

5.4 PALANCA DE SUBIDA Y BAJADA

- Si se pone dura de manejar :
 - Comprobar que las dos espigas que soportan el portacuba no hayan sufrido choques. Desbarbarlas en caso de necesidad.
 - Engrase ligeramente con vaselina las dos columnas.

- Desmontar en su caso la tapa superior y lubricar ligeramente las 2 partes superiores de las espigas y los ejes de articulación.


Mantenimiento



¡ATENCIÓN!

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

6.1 MECANISMO

- La batidora-mezcladora sólo requiere un mantenimiento mínimo (los cojinetes, el motor y el mecanismo están engrasados de por vida).
- Se recomienda, por lo menos una vez al año :
 - Engrasar en caso de necesidad los piñones del planetario con una grasa muy adhesiva (véase  6.2).
 - Limpiar el interior de la máquina del polvo de correa y de harina por medio de un aspirador.
 - Comprobar la tensión y el estado de desgaste de la correa. Para ello, proceder como sigue :



- Desenchufar la máquina.
- Desmontar la cubierta mediante el tornillo posterior levantándola ligeramente y empujándola hacia delante para acceder a la transmisión y desconectar el haz eléctrico.

- Afloje 2 vueltas los tres tornillos **B** que fijan el soporte del motor (llave hexagonal de 13).
- Montar una correa nueva en caso de necesidad y comprobar que sus dientes estén en las ranuras de las poleas.
- Con ayuda de un destornillador grande, presione entre el soporte del motor y la columna para obtener una tensión **T** comprendida entre 12 y 15 kg.
- Apretar los tornillos **B** manteniendo tensa la correa en **A**.
- Verifique que la tensión es correcta apoyando con el pulgar y el índice para obtener una desviación de 3 a 4 mm

Nota : Es imprescindible dar a la correa una tensión correcta.




Una subtensión o una sobretensión puede generar anomalías en el funcionamiento de la transmisión, e incluso una destrucción prematura de la correa o de los rodamientos.

6.2 DESMONTAJE DEL PLANETARIO

- Proceda del modo siguiente :
- Desmontar la cubierta mediante el tornillo posterior levantándola ligeramente y empujándola hacia delante para acceder a la transmisión y desconectar el haz eléctrico.
- Desenrosque los 3 tornillos del soporte del motor para distender la correas (llave hexagonal de 13).
- Desenrosque la turca de la polea receptora (llave hexagonal de 19).
- Extraiga la polea receptora.
- Golpee sobre el extremo del árbol con la ayuda de un mazo para bajar el conjunto árbol receptor planetario.

Sujete el planetario por debajo para evitar que caiga.

- Limpie la batidora y unte los piñones y la corona con grasa especial para uso alimentario (consultémos)
- Vuelva a montar el planetario, bloquee el tornillo de la polea receptora y vuelva a tensar la correa (véase  §6.1).
- Haga girar la batidora a baja velocidad durante algunos instantes para repartir la grasa y, a continuación, aumente la velocidad.

6.3 COMPROBACION DE LOS SEGUROS

- Debe verificarse frecuentemente el buen funcionamiento del dispositivo de seguridad; el motor debedetenerse al abrir la pantalla de protección y al bajar la suspensión.

- Si no se realiza esta función :
 - no utilizar la máquina,
 - mandarla reglar por el servicio de mantenimiento de su vendedor.



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

6.4 COMPONENTES ELECTRICOS



- Comprobar periódicamente el estado del cordón y de los componentes eléctricos.

6.5 DIRECCION PARA EL MANTENIMIENTO

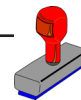
Le aconsejamos se dirija en prioridad al vendedor de la máquina.



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

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

Sello del vendedor




Fecha de la compra :

Conformidad con la reglamentación

La máquina ha sido diseñada y fabricada de acuerdo 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
- La directiva 2002/96/CEE «WEEE»

El símbolo “” sobre el producto indica que ese producto no debe considerarse un residuo doméstico. Al contrario, debe ser transportado a un lugar de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse que el producto se elimina correctamente, usted contribuirá a la prevención de los perjuicios al medioambiente y a la salud de las personas que podría acarrear la eliminación incontrolada de este producto. Para más información sobre el reciclaje de este producto, por favor póngase en contacto con el servicio comercial o el proveedor del producto, el servicio postventa o el servicio de tratamiento de residuos concernido.

- La directiva 2006/12/CEE «Residuos»

La máquina está diseñada de manera que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y de los riesgos de contaminación.

Por favor, respete las condiciones de reciclaje.

- La directiva 94/62/CEE “Envases y sus residuos”

El envase de la máquina está diseñado de manera que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y de los riesgos de contaminación.

Por favor, elimine las distintas partes del envase en los puntos de reciclaje apropiados.

- Las normas europeas:

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

EN 60204-1-2006 Equipos eléctricos de máquinas.

Esta 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 norma EN 60529-2000:

- Mandos eléctricos IP55
- Máquina global IP23

Compatibilidad Electromagnética conforme a las normas:

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

Seguridad integrada:

- El diseño y la fabricación de la máquina cumplen con los correspondientes reglamentos y normas indicados más arriba.
- 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.
- Normas EN 601- : Aleaciones de aluminio moldeadas en contacto con productos alimenticios.
- Norma EN 1672-2- : Requisitos de higiene.

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