

El idioma de referencia del presente manual es el francés.

Índice

Introducción	1	Limpieza, higiene	5
Presentación	1	Incidentes de funcionamiento	5
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 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

• Esta batidora-mezcladora mecánica 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 la cocina, permite acoplar aparatos accesorios.



1.1a

A Cuba de acero inoxidable con capacidad para 9,9 litros

B Pantalla de protección amovible

C Mecanismo planetario

D Toma de accesorios tipo H12

E Cabeza

F Cubierta superior

G Panel de mandos

H Bastidor

I Soporte

J Patines

K Palanca de mando de velocidades



1.1b

• **3 accesorios vienen provistos de serie:**

A El gancho en espiral para el amasado

B La paleta para mezclar

C El batidor para las emulsiones

• **Equipamientos opcionales:**

- Máquinas accesorias: cortadora de verduras, picadora... (ver



apartado 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: 700 x 540 x 920 mm.
- Dimensiones sin nada: 601 x 454 x 740 mm.

2.2 UBICACIÓN

- La batidora debe estar instalada en un soporte totalmente estable, que no resuene (mueble, mesa, etc.) con una 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 se alimenta en trifásico.





Es obligatoria la puesta a tierra a través de un conductor de color verde/amarillo.



1) Motor trifásico

Preparar un enchufe de pared accesible normalizado de 3 polos + Tierra, calibre 20 A conforme a la IEC60309, y un enchufe impermeable correspondiente para montar en el cable de alimentación.

Comprobar el sentido de giro:  2.3a

- 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.



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

FALTA DE TOMA DE TIERRA = FALTA DE PROTECCIÓN = RIESGO DE ELECTROCUCIÓN =



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 garantía no cubre los desperfectos provocados por la falta de toma de tierra.



¡ATENCIÓN!

Limpiar 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 determinante 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 protectora que impide el acceso de las manos al accesorio y detiene el motor al levantarse.
 - La puesta en marcha de la batidora sólo cuando el soporte está en posición de trabajo y la pantalla protectora está bajada.
 - Un tiempo de parada de la herramienta inferior a 3 segundos independientemente de la velocidad.
 - Un sistema de falta de tensión que requiere pulsar el botón B, F o G para arrancar de nuevo.
 - Una protección contra el recalentamiento del motor, una sonda térmica.
 - El respeto de las instrucciones del presente manual en cuanto al uso, la limpieza y el mantenimiento de la máquina.

Panel de mandos:  **3.1 a**

- A Botón PARADA
- B Baja velocidad
- C Disminución del tiempo del temporizador
- D Pantalla del temporizador
- E Aumento del tiempo del temporizador
- F Alta velocidad
- G Botón MARCHA por impulsos 



No utilice el aparato sin el vaso.



Manipular siempre la pantalla protectora por el mango

a) Marcha:

- Pulsar el botón **B** o **F** para arrancar a baja o alta velocidad.

c) Marcha temporizada:

- Utilizar los botones **C** o **E**; **D** indica el tiempo seleccionado, y después pulsar **B** o **F**.



Nota:

- Para modificar el tiempo durante la cuenta atrás, pulsar el botón **A** y modificarlo mediante las teclas **C** o **E**, y retomar el ciclo pulsando la tecla **B** o **F**.

- El tiempo seleccionado al principio del ciclo queda memorizado.

- Para detener definitivamente un ciclo en curso, pulsar 2 veces la tecla **A**.

d) Marcha continua:

1- Seleccionar «----» en **E** pulsando de forma continua la tecla **C**.


2- Puesta en marcha pulsando la tecla **B** o **F**.


3- Parada pulsando la tecla **A**.



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


3.2 COLOCACIÓN DE LA CUBA Y LOS ACCESORIOS

• Levantar la pantalla protectora por el mango para que el soporte baje automáticamente.  **3.2a**

- Colocar un accesorio en el interior de la cuba.
- Acoplar el accesorio en el árbol porta-accesorios y girarlo en el sentido de las agujas del reloj  para bloquearlo.

 **3.2d**

  **§5.3**


- Bajar la pantalla protectora por el mango; la cuba se bloquea automáticamente.  **3.2a**




Nota : Si la cuba no está colocada correctamente, la pantalla protectora no podrá bajarse totalmente. No forzarla y colocar la cuba correctamente sobre los 2 peones.

3.3 MONTAJE - DESMONTAJE DE LA PANTALLA PROTECTORA


• Para desmontar la pantalla, proceder como sigue:


1) Levantar la pantalla protectora por el mango hasta el tope superior.  **3.2a**

2) Girar hacia atrás las dos asas laterales **para hacer que las dos varillas de la pantalla coincidan con las presillas de las asas.**  **3.3a**


3) Tirar de la pantalla horizontalmente para separarla.  **3.3b**

• Para volver a montar la pantalla:

1) Asegurarse de que las presillas de las asas estén bien centradas sobre el orificio del eje.  **3.3a**

2) Introducir al mismo tiempo las dos varillas de la pantalla en las asas.  **3.3c**

3) Girar hacia delante las 2 asas para bloquear la pantalla.  **3.3d**

4) Bajar la pantalla por el mango.  **3.2a**

3.4 CAMBIO Y SELECCIÓN DE LAS VELOCIDADES

- El variador electrónico permite al usuario disponer de una gama continua de velocidades para realizar toda clase de trabajo en óptimas condiciones de rendimiento y calidad.
- Para cambiar de velocidad, proceder como sigue:
 - Pulsar el botón de 1ª o 2ª velocidad.
 - Tirar hacia si de la palanca para disminuir la velocidad, empujarla para aumentarla.



⚠ Nunca manipule la palanca de velocidades con el aparato detenido.

- Arranque siempre a velocidad reducida para evitar las proyecciones o la emisión de polvo de harina, después vaya aumentando progresivamente la velocidad, teniendo en cuenta que la fuerza de arrastre (par) aumenta cuando disminuye la velocidad.



Nota:

La palanca permanece a la velocidad elegida gracias a su sistema de auto-mantenimiento en cualquier posición.

- En caso de patinaje de la correa, disminuir la velocidad.
- Al final del trabajo, llevar la palanca a la velocidad reducida, pulsar el botón de parada y bajar la cuba.

• Velocidades de uso de los accesorios

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



P Baja velocidad

G Alta velocidad

Trabajo normal 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 un recalentamiento anormal del motor y su parada de golpe (Ver apartado 5.1).



• Cantidades máximas aconsejadas.

Productos	Unidad de referencia	Cantidades max.	Accesorio
Mezcla básica (Hidratación 50%)	Kg. de harina	3,5	
Pizza (Hidratación 40%)	Kg. de masa	3	
Masa quebrada	Kg. de harina	3	
Masa dulce		3	
Masa para croissants		3	
Masa para brioches	3		
Masa para buñuelos	Litros de agua	3	
Carne	Kg.	5	
Puré	Kg. de patatas	5	
Fondant	Kg. de azúcar	3	
Claras de huevo	Número de huevos	16	
Masa de bizcocho		15	
Galletas		15	
Merengues	Kg. de azúcar	0,75	

3.6 TOMA DE ACCESORIOS

- Esta batidora está equipada con una toma de fuerza de velocidad variable, tipo H12 para el arrastre de los siguientes accesorios opcionales:



- **H 70 H:** picadoras de Ø 70, sistema ENTERPRISE o UNGER. Suministradas con tolva, majador, cuchillas y placas.
- **CX 21D:** Cortadora de verduras con sistema de seguridad desembragable equipada con bandejas para rebanar, laminar, filetear, rallar...
- **P 200 H:** Pasapurés para purés, potajes, compotas, sopas de pescado... Suministrado con 3 rejillas diferentes.

⚠ Consultar aparte el manual de instrucciones de cada aparato auxiliar.

- Para instalar un aparato auxiliar, proceder como sigue:



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

⚠ Es obligatorio detener la máquina antes de montar o desmontar un accesorio.

- Levantar la tapa H.
- Colocar el accesorio B e introducir el cono C en la toma de la batidora A.
- Encajar el cuadro macho D en el árbol de arrastre de la toma A, haciendo girar el accesorio B.
- Situar la leva E frente al alojamiento I y encajar el accesorio totalmente en la toma A.
- Apretar el tornillo de bloqueo G (en el sentido de las agujas del reloj) en la marca F.
- Escoger la velocidad en función del aparato auxiliar.



Nota: Para desmontar el accesorio auxiliar, desenroscar G, 4 vueltas como mínimo para salir de la marca F.

- Velocidades de uso de los aparatos auxiliares:

VP - Velocidad orientativa de la toma de aparatos auxiliares (r.p.m.)

Zona de trabajo recomendada



¡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 en el fregadero el interior de la cuba y del accesorio 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 porta-accesorios y la pantalla protectora con una esponja humedecida y un producto detergente

desinfectante, y aclarar con agua limpia.

- Evitar lavar los accesorios en el lavavajillas, lo cual puede ennegrecer las partes de aluminio.

Nota: Utilizar productos de limpieza compatibles con las piezas de aluminio y plástico (polycarbonato).

- No limpiar la máquina con agua a presión.

4.2 DESPUÉS DE UTILIZAR EL APARATO

- Desconectar la máquina.
- Desmontar la pantalla protectora (ver apartado 3.3).
- Limpiar la cuba, los accesorios y la pantalla con un producto detergente desinfectante o desengrasante, aclarar con agua limpia y secar. Sólo la cuba puede lavarse en el lavavajillas.
- Evitar lavar los accesorios en el lavavajillas, lo cual puede ennegrecer las partes de aluminio.
- Limpiar el portaplanetario, el árbol porta-accesorios y el soporte, 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 o esponjas abrasivas que podrían rayar las superficies, sobretodo la pantalla de plástico.
- Para limpiar los aparatos auxiliares, consultar el manual de instrucciones de cada uno.

Periódicamente: (por lo menos una vez al mes)

- Limpiar y engrasar con un poco de vaselina las columnas del sistema de elevación y descenso y los ejes de la pantalla protectora.

4.3 POLVO DE HARINA:

Para disminuir la emisión de polvo de harina durante el cargamento de la cuba, se aconseja:

- Vaciar el saco de harina o el recipiente que contiene la harina sin sacudirlo.
- Verter el agua antes de poner la harina, si posible

- Arrancar siempre a velocidad reducida durante la mezcla del agua y la harina

- No sacudir un saco de harina vacío. Enrollarlo con precaución.

Respetar estas reglas simples contribuirá a disminuir la emisión de polvo de harina y, por consiguiente, a disminuir los riesgos de alergia ligados a ese polvo.


Incidentes de funcionamiento

5.1 LA BATIDORA NO SE PONE EN MARCHA

- Comprobar que:
 - La batidora esté enchufada.
 - La toma eléctrica esté en tensión.
 - La pantalla protectora esté bajada y el soporte en posición de trabajo.




- El recipiente se encuentra colocado sobre la base.

- Si la batidora se para durante el trabajo:


- La sonda térmica del motor se ha disparado. Esperar unos minutos antes de volver a ponerla en marcha.
- Disminuir la velocidad o la carga (ver  apartados 3.4 y 3.5).

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 3.2).
- El mecanismo planetario está poco engrasado (ver  apartado 6.1 para el desmontaje).



• Ruido estridente

- Falta de adherencia de la correa que provoca un desgaste prematuro.
- Correa defectuosa (ver  apartado 6.2 para sustituirla o tensarla).

• Zumbido del motor

- Motor que gira con 2 fases. Comprobar los cables de conexión y el circuito eléctrico.

• Potencia insuficiente


- Comprobar que los discos de las poleas corren bien, así como el estado de la correa (ver  apartado 6-2).
- El motor gira con 2 fases (ver  apartado 6-6).
- Tensión de alimentación incorrecta con calentamiento anormal del motor.
- Velocidad de trabajo demasiado alta: reducir la velocidad.
- Carga demasiado importante: disminuir la cantidad.



Si persiste el incidente, consulte el servicio de mantenimiento de su proveedor.

5.3 ACCESORIO ATASCADO EN EL ÁRBOL PORTA-ACCESORIOS

- Se debe generalmente a una limpieza deficiente o a la deformación del calibrado del accesorio a causa de un golpe.
- En caso de agarrotamiento incipiente, engrasar con aceite o un líquido desatascante, dejándolo unos minutos para que actúe.
- Proceder de forma progresiva, sin hacer fuerza:
 - Imprimiendo un movimiento de giro alterno (vaivén).
 - Golpeando ligeramente el accesorio con un mazo tras haber sacado el pasador de la bayoneta.
 - Enderezar la parte deformada si fuera necesario.

 Si persiste el incidente, consulte el servicio de mantenimiento de su proveedor.

5.4 SISTEMA DE ELEVACIÓN Y DESCENSO

- Si se vuelve rígido:
 - Comprobar que las dos columnas que sujetan el soporte no han sufrido golpes. Enderezarlas si fuera necesario.
 - Engrasar ligeramente con vaselina las 2 columnas.
 - Si es necesario, desmontar la tapa superior y engrasar ligeramente las 2 partes superiores de las columnas y los ejes de articulación.

5.5 PALANCA DE MANDO DE VELOCIDAD

- Si resulta difícil accionar la palanca de la velocidad:
 - engrasar ligeramente el eje de las poleas variables, así como la leva de arrastre deslizante.
 - Si el sistema de auto-mantenimiento de la palanca no funciona, referirse al apartado 6-3 Ajuste de las velocidades.

 Si persiste el incidente, consulte el servicio de mantenimiento de su proveedor.

Mantenimiento



¡ATENCIÓN!

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

6.1 MECANISMO

- Se aconseja, por lo menos una vez al año:
 - Engrasar si es necesario los piñones del planetario con una grasa muy adherente (consultarnos, ver apartado 6-4).
 - Limpiar el polvo de la correa y la harina del interior de la máquina con un aspirador.
- Acceso a los componentes eléctricos:
 - desenchufar 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 con la ayuda de un conductor aislado (por ejemplo un destornillador).

6.2 CAMBIAR LA CORREA

- Detener la batidora mientras funciona a alta velocidad (posición 8) y desenchufarla.
- Desmontar el tornillo de la tapa superior y desconectarla para separarla de la cabeza.
- Llevar la palanca a la velocidad mínima (N°1).
- Después, llevar la palanca a la velocidad máxima (N°8).
- Liberar la correa de la polea receptora.
- Sujetar la correa de forma lateral y tirar hacia sí hasta que se escape de la polea variable motriz.

Para introducir la correa nueva:




- Colocar la correa sobre la polea motriz.
- Tirar con firmeza para insertarla al máximo.
- Insertar la correa en la polea receptora.
- Girar la polea receptora con la mano para igualar la posición de la correa.

6.3 DESMONTAJE DEL MECANISMO PLANETARIO

- Proceder como sigue:
 - Desmontar la tapa con el tornillo trasero, levantándola ligeramente y empujándola hacia adelante para acceder a la transmisión y desconectar el haz eléctrico.
 - Llevar la palanca a la velocidad mínima (N°1).
 - Después, llevar la palanca a la velocidad máxima (N°8).
 - Liberar la correa de la polea receptora.
 - Sujetar la correa de forma lateral y tirar hacia si hasta que se escape de la polea variable motriz.
 - Destornillar la tuerca de la polea receptora. (llave hex. de 19).
 - Extraer la polea receptora.
 - Golpear ligeramente el extremo del árbol con un mazo para bajar el conjunto árbol receptor sistema planetario.




- Limpiar la batidora y untar los piñones y la corona con grasa especial alimenticia (consultarnos).
- Volver a montar el sistema planetario, apretar el tornillo de la polea receptora y volver a montar la correa (ver  apartado 6.2).
- Hacer funcionar la batidora a velocidad reducida durante unos segundos para repartir la grasa y después aumentar la velocidad.

6.4 AJUSTE DE LAS VELOCIDADES

Durante el funcionamiento normal, al pasar de alta a baja velocidad, la palanca se vuelve ligeramente hacia atrás antes de inmovilizarse.

- Si la palanca no consigue estabilizarse, realizar el siguiente ajuste:
 - Poner en marcha la batidora a baja velocidad (1) y detenerla.
 - Desenroscar la palanca de cambio de velocidad.
 - Desmontar la caperuza para acceder al mecanismo y volver a enroscar la palanca.

- Desbloquear la contratuerca del tornillo de anti-deriva A.  **6.3**
- Volver a poner en marcha la batidora y desenroscar el tornillo de anti-deriva hasta que la palanca se mantenga en todas las velocidades.
- Volver a bloquear la contratuerca.
- Las batidoras vienen ajustadas de fábrica para girar a entre 38 y 180 r.p.m. aproximadamente (velocidad del planetario).

6.5 COMPROBACIÓN DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

• El correcto funcionamiento del dispositivo de seguridad debe comprobarse antes de cada utilización. El motor debe detenerse cuando se abre la pantalla protectora por la cara frontal dejando 30mm. entre la cuba y la pantalla, y cuando se baja el soporte en menos de 4 segundos.

- Si no se realiza esta función:
 - No utilizar la máquina.
 - Llevarla al servicio de mantenimiento de su proveedor para que haga un ajuste.



6.6 COMPONENTES ELÉCTRICOS



- Comprobar regularmente el estado del cable y de los componentes eléctricos.

6.7 DIRIGIRSE AL SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Le recomendamos que se dirija preferentemente al proveedor de la máquina.



Para cualquier solicitud de información o pedido de piezas de recambio, 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:

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.