

Índice

Presentación	1	Incidentes de funcionamiento	5
Instalación	1	Mantenimiento	5
Utilización, seguridad	2	Conformidad con la reglamentación	6
Limpieza, higiene	4		

Introducción

El Manual de instrucciones 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, a todos los niveles, los resultados de la máquina, y sobre todo a evitar una sucesión de daños corporales o materiales provocados por una utilización y una 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 operario y se conserve cuidadosamente en el lugar de utilización de la máquina, para poder consultarlo fácil e inmediatamente en caso de duda o, sea como fuere, cada vez que se necesite.

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 estarán a su disposición para garantizar un servicio rápido y cuidadoso, 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 aplicarse siempre durante las fases de utilización de la máquina. Por consiguiente, es incumbencia del usuario asegurarse de que la máquina se pone en marcha y se utiliza únicamente en las condiciones de seguridad óptimas previstas para personas, animales y bienes.

Presentación

1.1 DESCRIPCIÓN

• Esta batidora-mezcladora electrónica es un aparato pequeño de uso profesional de panadería-pastelería o de cocina, diseñado para amasar, mezclar y batir cualquier producto alimenticio. Todo tipo de masas, rellenos, cremas, emulsiones, etc La toma de fuerza permite acoplar accesorios (con un acoplamiento cónico y un árbol cuadrado de 12 de tipo K). Ligera y compacta, se puede manipular fácilmente.

-  **1.1a** **A** Cuenco de acero inoxidable con capacidad para 5,5 litros
- B** Soporte
- C** Pantalla protectora

- D** Toma de accesorios integrada
- E** Cubierta
- F** Cabeza
- G** Botón Marcha/Paro/Variación de velocidad
- H** Base

1.1b

- Equipo estándar completamente inoxidable:
- X** El gancho para el amasado.
- Y** La paleta para mezclar.
- Z** El batidor para las emulsiones

Instalación

2.1 DIMENSIONES - PESO (DATOS ORIENTATIVOS) **2.1**

- Peso bruto embalado : 15 Kg.
- Peso neto equipado : 12,6 Kg con herramientas
- Dimensiones del embalaje : 450 x 350 x 490 mm.
- Dimensiones totales máquina : 388 x 280 x 438 mm.

2.2 UBICACIÓN

La batidora-mezcladora se colocará sobre una superficie de trabajo estable y no resonante, con una altura comprendida entre 600 y 900 mm.

Utilice la máquina en un local suficientemente iluminado (Consulte la normativa técnica aplicable en el país de

La máquina puede transportarse cogiéndola de cada lado del soporte, con la pantalla cerrada. No desplace la máquina cogiéndola por el botón de mando.

utilización. En Europa, consulte la norma EN 12464-1).



¡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 EN602204-1;

- 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.

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.

- La batidora se alimenta con corriente 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.



Conexión a tierra obligatoria mediante cable verde/amarillo

SIN TOMA DE TIERRA = NINGUNA PROTECCIÓN = RIESGO DE AVERÍA



Nota: Los valores de tierra se definen en función de la corriente diferencial residual. Si no se respetan estas indicaciones la garantía puede quedar invalidada.

- Características eléctricas de la máquina:

Tensión d'alim. (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)	Intensidad (A)
220/240	500	50/60	2,3

Utilización, seguridad

3.1 FUNCIONAMIENTO - SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones.

- El aparato deberá ser utilizado por profesionales.
- No sumerja la máquina en agua ni en ningún otro líquido para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Desenchufe el aparato cuando no esté siendo utilizado, o antes de una intervención de mantenimiento, o antes de limpiarlo.
- Asegúrese de que el aparato se encuentra en la posición 0 cuando:
 - no esté siendo utilizado
 - antes de añadir o de retirar los utensilios, los accesorios
 - antes de limpiarlo.
- Retire los accesorios e utensilios del triturador antes de limpiarlo
- No toque nunca las piezas en movimiento.
- Mantenga manos, cabello, prendas de vestir, así como espátulas y demás utensilios alejados durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de lesiones, y/o daños en el aparato.
- No utilice el aparato si:
 - el cable o algún enchufe están dañados
 - el dispositivo de seguridad (pantalla) presenta fallos.
 - el aparato se ha caído o presenta señales externas de deterioro.

- La utilización de accesorios no recomendados o que no procedan del fabricante puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión.
- No utilice el equipo en exteriores.
- No deje el cable colgando por el borde de una mesa o encimera.
- No deje el cable en contacto con una superficie caliente, incluyendo un horno.
- No poner nunca el aparato en funcionamiento sin su pantalla protectora.
- No poner nunca el aparato en funcionamiento sin su cuba.
- CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
- La seguridad del usuario queda garantizada por:
 - La pantalla protectora que al levantarse detiene el aparato.
 - La puesta en marcha de la batidora sólo cuando el soporte se encuentra en posición de trabajo y la pantalla protectora está bajada el recipiente se encuentra colocado sobre la base.
 - Un tiempo de parada de la batidora inferior a 3 segundos, independientemente de la velocidad.

- Un dispositivo de falta de tensión que requiere volver a llevar a 0 el botón del variador para arrancar de nuevo.
- Un sistema de protección contra las sobrecargas y los calentamientos del motor.

G Botón giratorio MARCHA/PARO/VARIACIÓN  **3.1**

O Posición 0 : PARADA

I Posición 1 a 12 : AJUSTE DE LAS VELOCIDADES

a) Variación electrónica de la velocidad

- Girar el botón de variación:

Sentido horario  para aumentar la velocidad.

Sentido antihorario  para reducirla.



Nota: No forzar los topes mínimo y máximo del botón, ya que podría dañar el potenciómetro.

b) Paro frenado

- Llevando a 0 el botón de variación.



No levantar la pantalla protectora hasta que se haya parado completamente la batidora, para evitar salpicaduras.

3.2 CARGA DE LOS INGREDIENTES EN EL CUENCO

Para facilitar la carga, saque primero el cuenco del aparato y a continuación introduzca los ingredientes. Ello se recomienda encarecidamente cuando se introduzca harina (para la preparación de diversas masas). Para reducir la emisión de polvo de harina durante el cargamento del cuenco, se aconseja:

- Vaciar el saco o el recipiente que contiene la harina sin sacudirlo.
- Verter el agua antes de poner la harina, si posible.
- No sacudir los contenedores una vez que la harina se ha puesto en el cuenco.
- Introducir con cuidado el utensilio en el cuenco antes de volver a colocarlo en el aparato.

Estas sencillas precauciones contribuirán a limitar la emisión de polvo de harina y, por consiguiente, a reducir el riesgo de

alergia ligado a ese polvo.

Sin embargo, algunas recetas requieren que se añada productos durante la preparación. Ahora es más fácil, gracias a la pantalla plena en forma de embudo, que canaliza los productos que se añaden. Evite añadir productos dejándolos «caer» sobre el utensilio, eso evitará las proyecciones ligadas a la velocidad de rotación del utensilio.

No introduzca productos congelados, hielos ni ningún otro cuerpo duro, como azucarillos o trozos de chocolate, por ejemplo, que podrían bloquear el aparato y en el peor de los casos destruir el cuenco y los utensilios.

Respete siempre las cantidades máximas recomendadas, para evitar desbordamientos y proyecciones durante la preparación.

3.3 CAPACIDAD MÁXIMA

- La capacidad de trabajo de la batidora depende de:
 - El accesorio utilizado.
 - La naturaleza, cantidad y densidad de la masa que se vaya a trabajar.
 - La velocidad óptima para un trabajo de calidad.  **3.3**
- **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.)
- La siguiente tabla le indicará las cantidades máximas que utilizar para obtener un resultado de calidad.



Atención: una velocidad mal adaptada (demasiado rápida) puede afectar el equilibrio del aparato.

Monitorear siempre la máquina cuando esté en funcionamiento

En caso de desplazamiento del aparato:

- 1 reducir la velocidad.
- 2 verificar la limpieza de los soportes de la máquina así como los de la superficie de trabajo.

BATIDOR	PALETA	GANCHO
Merengue: 350 g claras de huevo	Crema pastelera: 500 g de polvo	Croissant: 750g de harina
Genovesa: 400 g claras de huevo	Masa para buñuelos: 600 g de harina	Brioche: 750g de harina
Claros a punto de nieve 400 g claras	Masa quebrada: 500g de harina	Masa para buñuelos: 600 g de harina
Nata montada: 1 l de nata líquida	Masa dulce: 500g de harina	Masa dulce: 750g de harina
Mousse de chocolate: 500 g de polvo		Masa para pan 60%: 750g de harina
Masa para crepe 1,5 l de leche		Pizza 400g de harina 1 Kg de relleno 1 Kg de carne de salchicha 1 Kg de paté

3.4 COLOCACIÓN DEL CUENCO Y LOS ACCESORIOS

- Levante la pantalla protectora para que el soporte baje automáticamente.
- Coloque el accesorio dentro del cuenco.
- Sitúe el cuenco delante del soporte y encaje las asas del cuenco en los pasadores del soporte.  **3.4a**
- Acople el accesorio en el árbol portaaccesorios y gírelo en

sentido antihorario  para bloquearlo.  **3.4b**

- Baje la pantalla de seguridad; el cuenco se bloqueará automáticamente.  **3.4c**



NB: Si el cuenco no se coloca correctamente, la pantalla protectora no podrá bajarse totalmente. No lo fuerce, coloque el cuenco correctamente.



§5.3

3.5 PUESTA EN MARCHA Y ELECCIÓN DE LAS VELOCIDADES 3.1 3.3

El sistema de variación electrónico ofrece al usuario una gran flexibilidad de utilización.

- Ponga en marcha la batidora llevando el botón G de su posición de parada O a la posición elegida, entre el 1 y el 12, según la velocidad a la que deba funcionar el aparato.
- Arranque siempre a velocidad lenta 1 para evitar las proyec-

ciones o emisiones de polvo de harina, y aumente progresivamente la velocidad en función del trabajo requerido.

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

S D Masa blanda

H D Masa dura

 Umbrales de trabajo normal recomendados.

3.6 MONTAJE - DESMONTAJE DE LA PANTALLA PROTECTORA

• Para desmontar la pantalla:

- 1) Levante la pantalla protectora hasta el tope superior.
- 2) Presione las dos varillas J de la pantalla protectora con ambos dedos índices, apoyándose con los pulgares en el eje de pivote de la pantalla.  3.6a

• Para volver a montar la pantalla:

- 1) Acople las 2 varillas J de la pantalla en el eje de rotación K.
- 2) Presione la parte baja de las varillas de la pantalla protectora con ambos pulgares, apoyándose en el eje de pivote de la pantalla.  3.6b

 No montar nunca la pantalla en una posición distinta a la descrita en el manual de instrucciones.

 1.1a  2.1  3.4c

3.7 TOMA DE ACCESORIOS

- Esta batidora está equipada con una toma de accesorios de velocidad variable (dimensiones cuadro 12 mm de tipo K) para accionar los accesorios opcionales:

 3.7a  3.7b

- Para instalar un accesorio, proceda como sigue:
 - La batidora deberá estar parada.
 - Seleccione el accesorio en función del trabajo que quiera realizar.
 - Gire la tapa L.
 - Presente el accesorio e introduzca la contera cónica N del accesorio P en la toma de accesorios M de la batidora.
 - Encaje el cuadro S en el árbol de arrastre de la toma M, haciendo girar el accesorio P.
 - Sitúe la leva R frente a la ranura (T) y encaje totalmente el accesorio en la toma M.
 - Apriete el tornillo de bloqueo U (sentido horario ).
- **Consejos para utilizar la picadora de carne**
 - Prepare la carne antes de introducirla en la picadora:
 - Retire todos los huesos y cartílagos.
 - Despíese la carne en trozos largos y finos (aproximadamente el tamaño de su pulgar).
 - Coloque una parte de la carne en la copa de la picadora

- Ponga en marcha la batidora, llevando el botón G a una posición entre 7 y 9.

- **Deje caer los trozos uno a uno** por el conducto; se verán atrapados por el tornillo.

- Si el tornillo no atrapa alguno de los trozos, utilice el majador (y sólo el majador provisto), pero **no llene nunca el conducto y fuerce luego con el majador**; eso no acelerará el proceso de picado sino que deteriorará la máquina.



NB: Trabajar con la picadora provoca el calentamiento del motor, y la seguridad térmica puede desencadenar la parada del aparato. En ese caso, deberá esperar unos minutos a que el motor se enfríe antes de poder volver a poner en marcha el aparato.

Para evitar un calentamiento demasiado rápido, le aconsejamos seguir las instrucciones indicadas más arriba. El tiempo de trabajo es de unos 8 a 10 minutos, lo que corresponde al tratamiento de unos 3 Kg de carne.



Estos accesorios opcionales están diseñados para realizar tareas de acompañamiento y no cantidades industriales. Un uso intensivo y forzado puede deteriorar su batidora.



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

Limpieza, Higiene

4.1 ENTRE DOS UTILIZACIONES 3.4 a - b - c 3.6a - b

- Desmonte el cuenco, el utensilio, la pantalla.
- Limpie el interior del cuenco, el utensilio y la pantalla en el fregadero, con agua caliente y un producto detergente desinfectante. Aclare con agua limpia y seque.

- Limpie el portaplanetario, el árbol porta-accesorios y la pantalla protectora con una esponja humedecida y un producto detergente desinfectante.



NB: Utilice productos de limpieza compatibles con las piezas de aluminio y plástico

4.2 DESPUÉS DE UTILIZAR EL APARATO

- Desconecte la máquina.
- Desmonte el cuenco, el utensilio y la pantalla protectora

3.4 a - b - c 3.6a - b

- Limpie el cuenco, los accesorios y la pantalla en el fregadero con un producto detergente desinfectante, aclare con agua limpia y seque. El cuenco, los accesorios y la cuba pueden lavarse en el lavavajillas.
- Con una esponja humedecida y un producto detergente, limpie el portaplanetario, el árbol porta-accesorios y el soporte, insistiendo en los puntos de apoyo de las asas del cuenco, así como, de ser necesario, el exterior de la batidora.
- Compruebe que los distintos elementos estén bien limpios.



NB: Asegúrese de que los productos de limpieza utilizados sean compatibles con los materiales de los distintos elementos del aparato.

- No utilice detergentes abrasivos que puedan rayar las superficies.



No limpie nunca la máquina con agua a presión ni con chorro de agua. No lave la máquina en el lavavajillas.

Periódicamente: (al menos una vez al mes)

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

Incidentes de funcionamiento

5.1 LA BATIDORA NO SE PONE EN MARCHA

- Compruebe que:
 - La batidora esté efectivamente enchufada.
 - La alimentación eléctrica de la toma de corriente sea la adecuada.
 - El recipiente se encuentra colocado sobre la base.
 - La pantalla protectora esté efectivamente bajada.
- Si no vuelve a ponerse en marcha:
 - Desenchufe el aparato y vuélvalo a enchufar tras unos segundos.

- Si la batidora se detiene durante el trabajo:
 - La sonda térmica del motor se ha disparado o el sistema electrónico ha detectado una sobrecarga. Espere unos minutos más en caso de sobrecalentamiento antes de volver a poner en marcha el aparato. Reduzca la carga en el cuenco y desconecte el aparato al menos durante un minuto para reinicializarlo. Lleve el botón de variación de velocidad a cero antes de poner en marcha el aparato.



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

5.2 RUIDO O FUNCIONAMIENTO ANORMAL

a) Ruido metálico

- Accesorio deformado, que rasca.
- Cuenco deteriorado o mal colocado (ver  apartados 3 y 4).

b) El utensilio no está bien acoplado pero el motor gira,

compruebe:

- El estado y la tensión de la correa (ver  apartado 6.1).
- La conexión entre el motor y el variador.



Si el incidente persiste, consulte con 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, no insista, ponga aceite o un fluido penetrante y déjelo unos instantes para que actúe.
- Proceda de forma progresiva, sin hacer fuerza:
 - Imprimitiendo un movimiento de giro alterno (vaivén).
 - Golpeando ligeramente el utensilio con un mazo tras haber liberado el pasador de la bayoneta.
 - Si es necesario, lije la parte deformada con papel de lija fino.



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

Mantenimiento

6.1 MECANISMO

- La batidora sólo requiere un mantenimiento mínimo (los cojinetes, el motor y el mecanismo están engrasados de por vida).
- Se recomienda comprobar la tensión y el estado de desgaste de la correa al menos una vez al año.

Para ello, proceda como sigue:

- Desenchufe la batidora.
- Desmonte la tapa superior (tornillo trasero + lengüeta delantera).

ATENCIÓN: No fuerce la lengüeta al desmontar el aparato.



Basta con realizar un ligero movimiento de rotación hacia la parte delantera del aparato para separar la tapa.

- Si hay que volver a tensar la correa, desenrosque los 3 tornillos de fijación del motor para desplazarlo.



NB: La correa dentada debe estar moderadamente tensada.

- Si hay que cambiar la correa, **primero deberá liberar el lector de velocidades**, a continuación bastará con deslizar la correa fuera de la polea receptora y retirarla después de la polea motriz sin cambiar la posición del motor.
- Inspeccione las conexiones eléctricas, limpie y vuelva a montar en el sentido inverso.

6.2 INSPECCIÓN DE LOS DISPOSITIVOS DE

SEGURIDAD

- Deberá comprobarse el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad con frecuencia: el motor deberá detenerse



6.2



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

cuando la distancia entre la pantalla y el cuenco sobrepase los 8 mm al abrir la pantalla.

- Si eso no ocurre:
 - No utilice la máquina.
 - Llévela al servicio de mantenimiento de su proveedor para que haga un ajuste.

6.3 COMPONENTES ELÉCTRICOS



- Compruebe con regularidad el estado del cable y de los componentes eléctricos.

6.4 DIRECCIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Le recomendamos que se dirija en prioridad al proveedor de la máquina.



Para cualquier solicitud de información o pedido de repuestos, precise 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 máquinas 2006/42 CEE,
- La directiva CEM 2004/108CEE.
- 2011/65/UE Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas.

- 2002/96/CEE «WEEE»

El símbolo “” en el producto indica que ese producto no debe considerarse un residuo doméstico. Por el contrario, deberá ser transportado a un centro de reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que el producto se elimina correctamente, 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.

- 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.

- 94/62/CEE “Envases y sus residuos”

El envase de la máquina está diseñado de forma que no contribuya o que 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 adecuados.

- Con las normas europeas:

EN 454 Batidoras-Mezcladoras. Requisitos de seguridad e higiene.

Esta conformidad queda certificada por:

- La marca de conformidad CE, fijada a la máquina,
- La declaración de conformidad CE correspondiente,
- El presente manual de instrucciones, que debe comunicarse al operario.

Características acústicas:

- El nivel de presión acústica medido según el código de ensayo EN ISO 11201,1-EN ISO 3744 es de 77 dBA.

Índices de protección según norma EN 60529-2000:

- mandos eléctricos IP55
- máquina global IP23

Compatibilidad Electromagnética conforme a las normas:

- EN55014-1: Emisión
- EN55014-2: 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 destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Norma EN 601- : aleaciones de aluminio moldeadas destinadas a estar en contacto con alimentos.

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