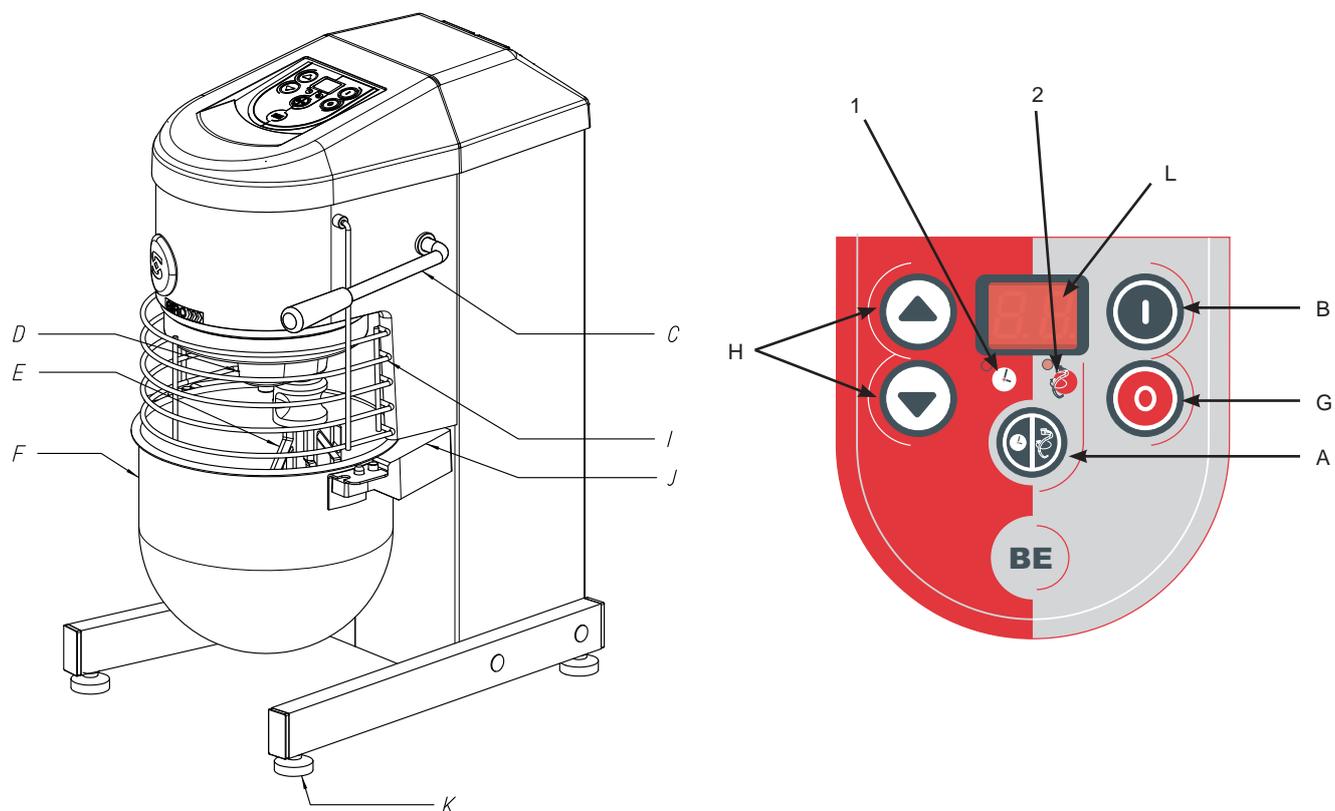


Batidoras-mezcladoras

MANUAL DE INSTRUCCIONES **ES**



FIG. 1 / ZCHNG. 1 / RYS. 1



Accesorios / Accessories / Accessori



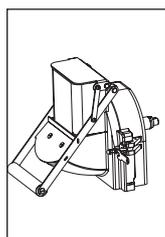
- Gancho
- Spiral Hook
- Haken
- Crochet
- Gancio
- Gancho



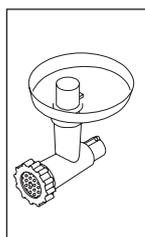
- Paleta
- Beater
- Schaufel
- Palette
- Paletta
- Paleta



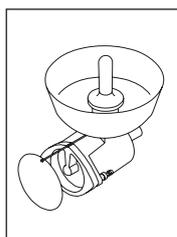
- Revolvedora
- Balloon whisk
- Rührer
- Fouet
- Frusta
- Batedor



CR-143



HM-71

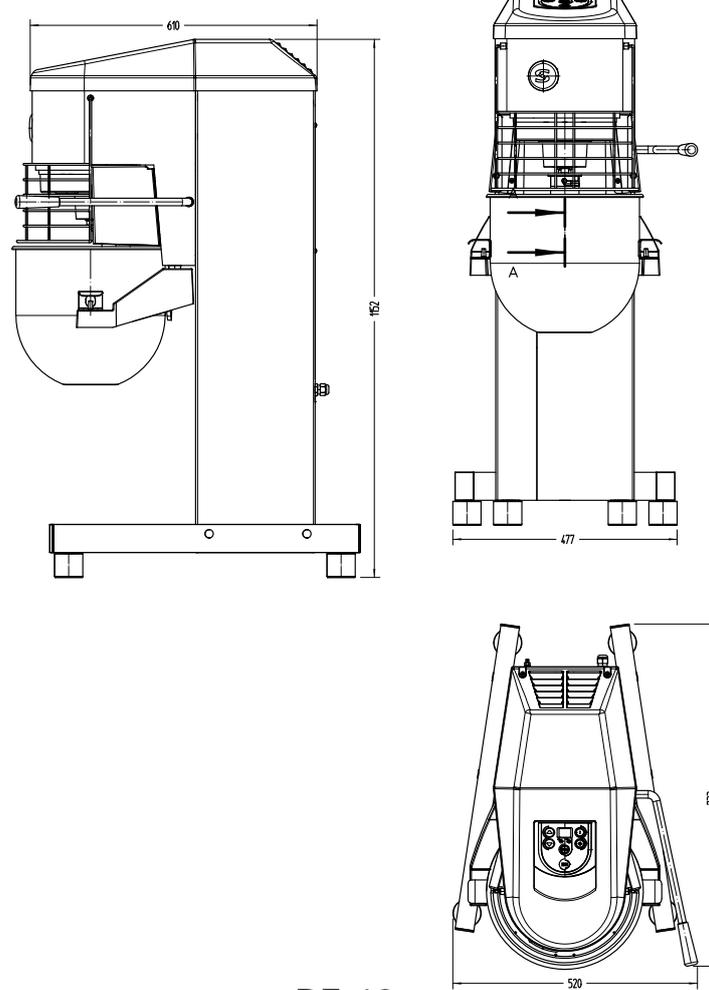
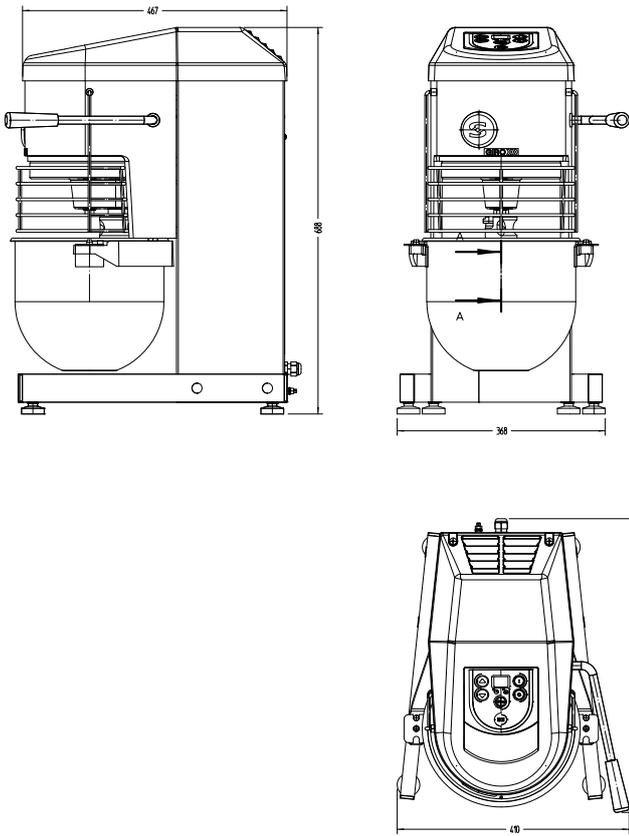


P-132



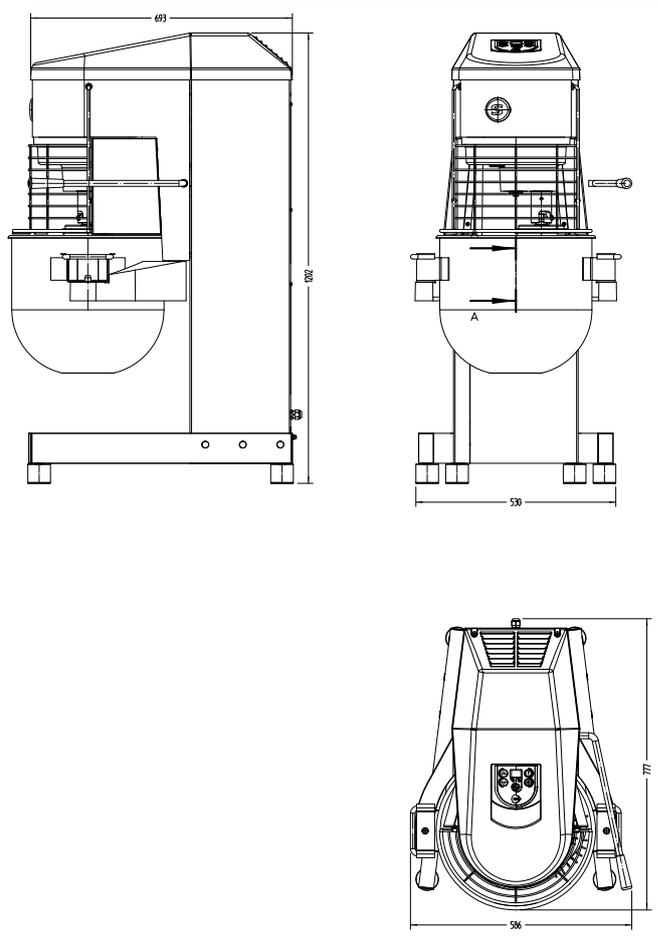
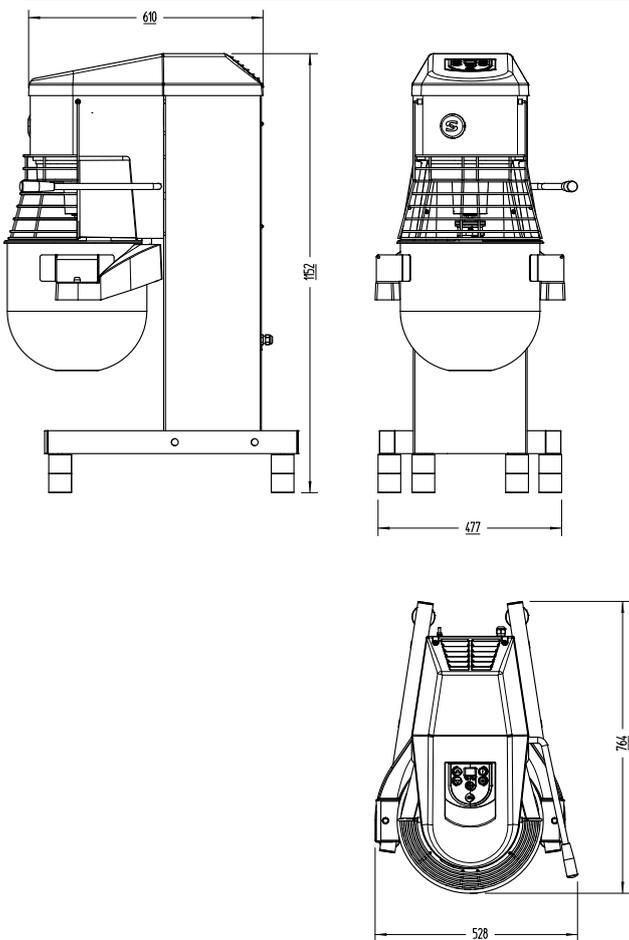
BE-10

BE-20



BE-30

BE-40





**DESCRIPCIÓN FIGURA 1**

- A - Pulsador de selección de tiempo o velocidad.
- B - Pulsador de marcha.
- C - Palanca de subida y bajada del caldero.
- D - Planetario con eje porta-útil.
- E - Útiles: gancho, paleta y revolvedora.
- F - Caldero inoxidable.
- G - Pulsador de parada.
- H - Variador de tiempo o de velocidad.
- I - Rejilla de seguridad.
- J - Soporte del caldero.
- K - Patas regulables.
- L - Visor

**INDICACIONES PARA EL MERCADO CE**

Cada máquina lleva las siguientes indicaciones:  
 - Nombre y dirección del fabricante: SAMMIC S.L - Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN)  
 -Marca "CE"  
 - Se indica el modelo de máquina en el apartado siguiente  
 - El número de serie se indica en la hoja de garantía y en la declaración de conformidad.

**MODELOS**

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento de las batidoras planetarias BE-10, BE-10C, BE-20, BE-20C, BE-20I, BE-30, BE-30C, BE-30I, BE-40 y BE-40C.

La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina.

Estas batidoras están diseñadas y fabricadas de acuerdo a las siguientes Directivas y Normas Europeas:

- Directiva de máquinas 98/37/CEE
- Directiva de baja tensión 73/23/CEE
- Directiva de compatibilidad electromagnética 89/336/CEE
- Norma EN-454: Batidoras Planetarias. Requisitos de seguridad e higiene.

Indices de protección según la norma EN 60529

	IP Máquina	IP Mandos
BE-10 / BE-10C	21	55
BE-20 / BE-20C / BE-20I	23	55
BE-30 / BE-30C / BE-30I	23	55
BE-40 / BE-40C	23	55

**INSTALACION**

Para conseguir las mejores prestaciones, así como una buena conservación de la máquina, hay que seguir cuidadosamente las instrucciones contenidas en este manual.

**EMPLAZAMIENTO**

Roscar o desenroscar las tres patas regulables para poner la máquina a nivel y asegurar una buena estabilidad a la máxima velocidad.

**CONEXIÓN ELÉCTRICA**

**1. Características.**

- La batidora se suministra para tensión de 230V 50-60 Hz monofásica.
- En todos los modelos el motor es trifásico y está comandado por un variador de frecuencia.
- **No manipular en ningún caso la configuración del variador.**
- **ES OBLIGATORIA LA CONEXION CON TIERRA.** El variador está provisto de un filtro que conduce las perturbaciones existentes a tierra. Por este motivo puede ocurrir que el diferencial de la instalación actúe de forma intempestiva. Se recomienda utilizar un diferencial propio para la máquina o uno del tipo "súper inmunizado" .
- Preparar una toma de corriente mural con protección diferencial y magneto-térmica de 2P de 20A con su clavija correspondiente. Colocar el interruptor o la clavija de forma accesible para la desconexión de la máquina.

**2. Características del cable:**

Las batidoras SAMMIC se suministran con un cable eléctrico de 1,5 m de largo, con recubrimiento termo plástico.  
**ES OBLIGATORIA LA CONEXION CON TIERRA. El hilo de toma-tierra de la máquina está señalado.**

**FUNCIONES DEL CONTROL ELECTRONICO**

Ver fig.1



Visor (L)

Visualiza el tiempo de funcionamiento, la velocidad y los diferentes avisos. Al conectar la máquina, el visor visualiza dos rayas horizontales de espera y los led "tiempo" (1) y "velocidad" (2) están apagados.



Función (A)

Pulsándolo seleccionamos la función a visualizar, tiempo o velocidad. Tenemos seleccionado tiempo si el piloto (1) esta encendido. Si volvemos a pulsar "Función" (A) pasamos a ver la velocidad y el piloto (2) se enciende. Puede pulsarse con el motor en marcha o parado.



Subir (H)

Cada pulsación incrementa el valor seleccionado en el visor.



Bajar (H)

Cada pulsación decrementa el valor seleccionado en el visor.



Marcha (B)

Pone en marcha el motor si se la rejilla está cerrada y el caldero en su posición. Si falta alguna de las dos seguridades y pulsamos marcha, el visor visualiza "SE" (seguridad) indicando que falta alguna seguridad para el arranque.



Parada (G)

La primera pulsación detiene el motor, el visor empieza a parpadear indicando que está en espera. Sigue guardando los valores de tiempo y velocidad. Una vez transcurridos 3 minutos o volviendo a pulsar "parada" la máquina pierde esos valores y pasa al estado inicial. Veremos dos rayas horizontales.

## FUNCIONAMIENTO

**Control de Tiempo:** Se visualiza cuando el piloto "tiempo" (1) está encendido. Se puede modificar tanto en marcha como parado.

- Funcionamiento continuo: una raya girando en el visor indica que lo tenemos seleccionado.
- Funcionamiento temporizado: Desde ½ minuto hasta los 30 minutos. Entre ½ y 10 minutos seleccionamos el tiempo de ½ minuto en ½ minuto. A partir de 10, en minutos. El visor visualiza el descuento de la misma forma excepto el último minuto, que descuenta en segundos (identificado con la iluminación de un punto el parte inferior derecha del visor). Cuando el tiempo programado finaliza, la máquina se detiene y se oye un pitido.

**Control de Velocidad:** Se visualiza con el piloto "velocidad" (2) encendido y se pueden seleccionar de 1 a 10 velocidades distintas. Estando el motor en marcha, se visualiza la velocidad, al cabo de 5 sg automáticamente pasa a visualizar el tiempo. Se puede modificar tanto con el motor en marcha como parado.

**Espera:** Se visualiza con dos rayas horizontales. Si pulsamos marcha tenemos funcionamiento continuo y velocidad mínima.

**Ahorro:** Estando la máquina parada si en 5 minutos no hacemos nada en el visor se apaga y visualiza solo un punto. Pulsando cualquier tecla se enciende de nuevo.

## PUESTA EN MARCHA

Antes de utilizar por primera vez la máquina, limpiar la zona de contacto con alimentos con agua jabonosa (templada), aclarar y dejarla secar.

### 1. Colocación del caldero

- Poner el soporte de caldero en la posición baja.
- El caldero se ajusta al soporte por tres puntos de fijación.
- Colocar el caldero de forma que la etiqueta "MAX" quede visible.
- Cuidar que las partes en contacto estén limpias.
- Para sacar el caldero, elevarlo y tirar hacia fuera.

### 2. Colocación de los útiles

- Poner el soporte de caldero en la posición baja.
- Enganchar el eje del útil en el porta-útil.
- Para facilitar este proceso, colocar previamente el útil en el caldero.

### 3. Seleccionar el tiempo y la velocidad.

Adaptar la velocidad y el útil al trabajo que se va a realizar, teniendo en cuenta que la fuerza de arrastre disponible (par) aumenta cuando disminuye la velocidad.

### 4. Funcionamiento

La batidora sólo se pone en marcha si el caldero está en la posición alta con la etiqueta "MAX" en frente y la rejilla de seguridad bajada. Si

falta alguna de las seguridades al pulsar marcha la máquina no arranca y se visualiza "SE".

### 5. Capacidades máximas

La capacidad de trabajo de una batidora está en función de:

- la herramienta utilizada,
- la naturaleza, cantidad y densidad de la masa
- la velocidad adecuada.

**La superación de las cantidades máximas aconsejadas va en perjuicio del trabajo y de la longevidad de la máquina.**

## FUNCIONAMIENTO DEL TOMA ACCESORIOS

1. **Es obligatorio desconectar la máquina de la red.**
2. Introducir el accesorio
3. Girar el accesorio hasta que este encaje en el eje de la batidora e introducirlo hasta el fondo, haciendo coincidir la guía del accesorio en la muesca del toma accesorios.
4. Girar la maneta lateral hasta que el accesorio quede perfectamente fijado.
5. Comprobar que las seguridades de la batidora están activadas, es decir que el caldero está en su posición más elevada y el protector bajado.
6. Completar el accesorio si es necesario (rejillas, discos...).
7. Conectar la máquina
8. Al terminar el trabajo volver a desconectar la batidora de red y desmontar el accesorio y limpiar la máquina.

### ATENCIÓN:

- **Tener cuidado a la hora de manipular los accesorios debido a que están provistos de cuchillas y elementos afilados.**
- **No introducir NUNCA la mano ni cualquier utensilio por las bocas de salida o entrada de los accesorios, a fin de evitar accidentes o el deterioro de los mismos.**

HERRAMIENTA	RANGO DE VELOCIDAD
CR-143	Del 6 al 10 según discos
HM-71	Del 1 al 5 según tipo de carne
P-132	Del 4 al 8

## MANTENIMIENTO

**ATENCIÓN:** Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación de la batidora, obligatoriamente hay que desconectar la batidora de la red.

- El caldero y los útiles de trabajo, por estar en contacto con la masa, se deben limpiar inmediatamente después de su utilización, con agua caliente y un detergente admitido en alimentación. Después, aclarar con abundante agua caliente y desinfectar con un paño suave impregnado en alcohol etílico (90°).
- **El exterior de la máquina NO SE DEBE limpiar con un chorro directo de agua.** Emplear para su limpieza un paño húmedo y cualquier detergente habitual.
- Vigilar periódicamente que las rejillas de ventilación traseras no se obstruyan.
- Secar y engrasar con vaselina las guías del soporte.
- Nivel de ruido de la máquina, en marcha, colocada a 1,6 m de altura y 1 m de distancia, inferior a 75 dB(A). Ruido de fondo: 32 db(A).

## INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO:

- El variador de velocidad electrónico dispone de protecciones ante fluctuaciones de tensión e intensidad, o calentamientos excesivos. En el caso de que la máquina se pare y se visualice "E1" en el display, indica que alguna protección ha actuado. Para salir de este estado pulsar "parada" (G) o desconectar la máquina de la red y esperar.
- El caldero está en posición y la rejilla bajada. Pulsamos marcha y en el visor aparece "SE". Algún detector estropeado o suelto.
- El sentido de giro del planetario no es el correcto. Cambiar las fases del motor en la salida del variador.
- En caso de deterioro del cable de alimentación, su sustitución deberá ser realizada en un servicio técnico autorizado por SAMMIC S.L.
- La batidora tiene más par trabajando a baja velocidad. Si se ve que la máquina está teniendo problemas por frenadas, reducir la velocidad. Si los problemas persisten parar y revisar la cantidad o la calidad de la masa o mezcla.

## EQUIPAMIENTO

### Standard

El equipamiento standard incluye un caldero inoxidable y tres útiles diferentes:

1. Gancho amasador, de forma espiral, para todas las masas duras.
2. Paleta mezcladora, para masas blandas de pastelería.
3. Revolvedora, para todo tipo de emulsiones.

Accesorios opcionales: (ver pag.2)

- Equipo de 10 litros para las batidoras BE-20, BE-20 I y BE-20 C.
- Equipo de 10 litros para las batidoras BE-30, BE-30 I y BE-30 C.
- Equipo de 20 litros para la batidora BE-40.
- Cortadora-Ralladora CR-143, para cortar hortalizas y rallar pan, queso, chocolate, etc.
- Picadora de carne HM-71, para picar toda clase de carnes crudas y cocidas.
- Prensapurés P-132, para convertir en puré toda clase de potajes y salsas.

## OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

Este aparato no esta destinado para ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- Este aparato no se puede usar con bebidas carbonatadas, cerveza, o alimentos que contengan más del 25% de alcohol. El alimento que

está siendo procesado no debe superar los 50°C/120°F siempre que queramos almacenar.

- Los modelos citados en el manual han sido diseñados para el uso en hostelería, restauración, catering y comercial.
- El fabricante no se responsabilizará en aquellos casos en el que el uso haya sido incorrecto o distinto al citado anteriormente. Tales como, el uso sanitario, uso químico, uso en atmósferas explosivas...

## CAPACIDADES MÁXIMAS

CAPACIDADES MÁXIMAS	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
Masa de pan (kg de harina) 60%	3	6	9	12
Croissants (kg de harina)	2,5	5	7,5	10
Bizcocho (nº de huevos)	15	30	45	60
Pizza (kg de masa)	2,5	5	7,5	10
Claras (nº de huevos)	16	32	48	64
Genovesas (nº de huevos)	15	30	45	60
Merengue (kg de azúcar)	0,75	1,5	2,25	3
Puré (kg de patatas)	5	10	15	20
Mezclas de carne (kg de carne)	5	10	15	20

CARACTERÍSTICAS	BE-10	BE-10	BE-20 / I / C	BE-30 / I / C	BE-40	BE-40C
CAPACIDAD DEL CALDERO	10 l	10 l	20 l	30 L	40 l	40 l
TEMPORIZADOR	0-30 min	0-30 min	0-30 min	0-30 min	0-30 min	0-30 min
ALIMENTACIÓN	230 V / 50-60Hz / 1~					
POTENCIA	550W	750 W	900 W	1.100 W	1.400 W	1.400 W
<b>DIMENSIONES</b>						
Ancho	410 mm	410 mm	520 mm	528 mm	586 mm	586 mm
Fondo	523 mm	523 mm	733 mm	764 mm	777 mm	777 mm
Alto	688 mm	688 mm	1.152 mm	1.152 mm	1.202 mm	1.202 mm
PESO NETO	43 kg	44 kg	89 kg	105 kg	123 kg	124 kg

## CODIGOS DE ERRORES DEL VARIADOR

Visualizador LED	ALM	FLT	Causa
Baseblock bb	○		La función de baseblock se asigna a una de las entradas digitales y la entrada se desconecta. El variador no acepta comandos de marcha RUN.
Fallo de control cf		○	Se ha alcanzado el límite de par en la deceleración durante más de 3 segundos en control vectorial lazo abierto. <ul style="list-style-type: none"> <li>• La inercia de la carga es demasiado grande.</li> <li>• El límite de par es demasiado bajo.</li> <li>• Los parámetros de motor son erróneos.</li> </ul>
Fallo del circuito de control cPF02 a cPF24		○	Hay un problema en el circuito de control del variador.
Fallo externo de opción EF	○	○	El controlador superior ha activado un fallo externo a través de una tarjeta opcional.
Fallo externo EF	○		Se han introducido un comando de marcha directa y otro de marcha inversa simultáneamente durante más de 500 ms. Esta alarma detiene el motor en marcha.
Fallos externos EF1 a EF6	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha activado un fallo externo por un dispositivo externo mediante una de las entradas digitales S1 a S6.</li> <li>• Las entradas digitales están configuradas incorrectamente.</li> </ul>
Fallo de tierra GF		○	La corriente de fugas a tierra ha superado el 50% de la corriente nominal de salida del variador. <ul style="list-style-type: none"> <li>• El cable o el aislamiento del motor está roto.</li> <li>• Excesiva capacitancia parásita en la salida del variador.</li> </ul>
Desconexión de seguridad Hbb	○		Ambas entradas de desconexión de seguridad están abiertas. La salida del variador se ha desactivado de forma segura y el motor no se puede arrancar.
Fallo de desconexión de seguridad HbbF	○		La salida del variador se desactiva cuando sólo está abierta una de las entradas de desconexión de seguridad (normalmente ambas señales de entrada H1 y H2 deben estar abiertas). <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un canal está averiado internamente y no se desconecta, aunque se quite la señal externa.</li> <li>• Sólo un canal está desactivado por el controlador superior.</li> </ul>
Pérdida de fase de salida LF		○	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El cable de salida está desconectado o el bobinado del motor está dañado.</li> <li>• Cables flojos en la salida del variador.</li> <li>• El motor es demasiado pequeño (menos del 5% de la corriente del variador).</li> </ul>
Sobrecorriente OL		○	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortocircuito o fallo de tierra en la salida del variador</li> <li>• La carga es demasiado pesada.</li> <li>• Los tiempos de aceleración/deceleración son demasiado cortos.</li> <li>• Configuración errónea de datos de motor o curva V/f.</li> <li>• Se ha activado un contactor magnético en la salida.</li> </ul>
Sobretemperatura del disipador térmico OH o bien OH1	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura circundante es demasiado alta.</li> <li>• El ventilador de refrigeración se ha parado.</li> <li>• El disipador térmico está sucio.</li> <li>• El flujo de aire al disipador térmico está bloqueado.</li> </ul>
Sobrecarga del motor OL1		○	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La carga del motor es demasiado pesada.</li> <li>• El motor opera a baja velocidad con una carga pesada.</li> <li>• Los tiempos de ciclo de aceleración/deceleración son demasiado cortos.</li> <li>• Se ha configurado una corriente nominal de motor incorrecta.</li> </ul>
Sobrecarga del variador OL2		○	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La carga es demasiado pesada.</li> <li>• La capacidad del variador es demasiado pequeña.</li> <li>• Par demasiado alto a velocidad baja.</li> </ul>
Sobretensión de c.c. OU	○	○	La tensión del bus de c.c. ha subido demasiado. <ul style="list-style-type: none"> <li>• El tiempo de deceleración es demasiado corto.</li> <li>• La prevención de bloqueo está desactivada.</li> <li>• Chopper de freno/resistencia rotos.</li> <li>• Control de motor inestable en OLV.</li> <li>• Tensión de entrada demasiado alta.</li> </ul>
Pérdida de fase de entrada PF		○	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caída de tensión de entrada o desequilibrio de fases.</li> <li>• Se ha perdido una fase de entrada.</li> <li>• Cables flojos en la entrada del variador.</li> </ul>
Fallo de transistor de frenado rr		○	El transistor de freno interno está defectuoso.
Reset de fallo durante la marcha run	○		Se recibió un reset de fallo cuando estaba activo un comando RUN.
Baja tensión de c.c. Uu1	○	○	La tensión del bus de c.c. está por debajo del nivel de detección de tensión baja (L2-05). <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fallo de la fuente de alimentación o se ha perdido una fase de entrada.</li> <li>• La tensión de alimentación es demasiado débil.</li> </ul>
Tensión baja del controlador Uu2		○	La tensión de alimentación del controlador del variador es demasiado baja.
Fallo del circuito de carga de c.c. Uu3		○	El circuito de carga del bus de c.c. está averiado.