

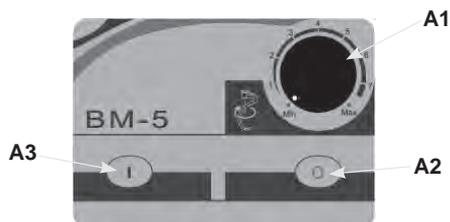
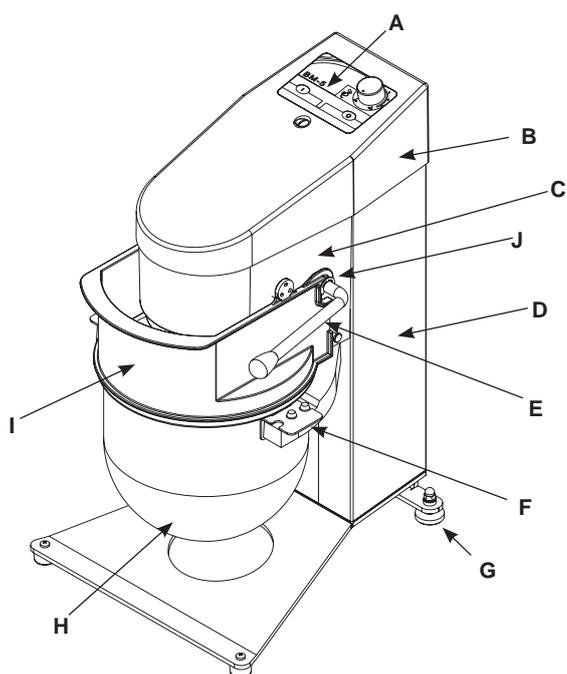
BM-5 / BM-5E

Batidora-mezcladora

MANUAL DE INSTRUCCIONES **ES**



FIG. 1 / ZCHNG. 1 / RYS. 1



ES

- A- Panel mandos
- A.1- Mando del variador
- A.2- Pulsador de parada
- A.3- Pulsador de marcha
- B- Tapa mandos
- C- Cabezal
- D- Columna
- E- Palanca de subida y bajada del caldero.
- F- Soporte caldero
- G- Pata regulable
- H- Caldero
- I- Protección de seguridad
- J- Maneta

EN

- A- Control panel
- A.1- Variator control knob
- A.2- OFF push-button
- A.3- ON push-button
- B- Drive cover
- C- Head
- D- Column
- E- Bowl up/down lever.
- F- Bowl holder
- G- Adjustable foot
- H- Bowl
- I- Safety guard
- J- Handle

DE

- A- Schaltbrett
- A.1- Geschwindigkeitsregler
- A.2- Stoptaste
- A.3- Starttaste
- B- Deckel
- C- Kopf
- D- Ständer
- E- Hebel zum Heben und Senken der Rührschüssel.
- F- Schüsselhalter
- G- Verstellbarer Fuss
- H- Rührschüssel
- I- Schutzabdeckung
- J- Griff

FR

- A- Tableau de commande
- A.1- Commande du variateur
- A.2- Bouton poussoir d'arrêt
- A.3- Bouton poussoir de marche
- B- Capot commandes
- C- Tête
- D- Colonne
- E- Levier de montée et descente de la cuve.
- F- Support cuve
- G- Pied réglable
- H- Cuve
- I- Protection de Sécurité
- J- Manette

IT

- A- Quadro comandi
- A.1- Regolatore della velocità
- A.2- Pulsante di arresto
- A.3- Pulsante di avvio
- B- Coperchio
- C- Testa
- D- Colonna
- E- Leva per sollevare o abbassare il recipiente
- F- Supporto del recipiente
- G- Piedino regolabile
- H- Recipiente
- I- Protezione di sicurezza
- J- Manetta

PT

- A- Painel comando
- A.1- Controle do variador
- A.2- Botão de paragem
- A.3- Botão de funcionamento
- B- Tampa comando
- C- Cabeça
- D- Coluna
- E- Alavanca de subida e descida da tigela misturadora
- F- Suporte tigela misturadora
- G- Pé regulável
- H- Tigela misturadora
- I- Protecção de segurança
- J- Manete

PL

- A – Panel sterowania
- A.1 – Wskaźnik poziomu mocy
- A.2 – Przycisk wyłączający
- A.3 – Przycisk włączający
- B – Pokrywa napędu
- C – Głowica
- D – Kolumna
- E – Dźwignia ustawienia poziomu dzierzy
- F – Uchwyt dzierzy
- G – Regulowane nóżki
- H – Dzierż ze stali nierdzewnej
- I – Ochrona bezpieczeństwa dzierzy
- J – Uchwyt dzierzy



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

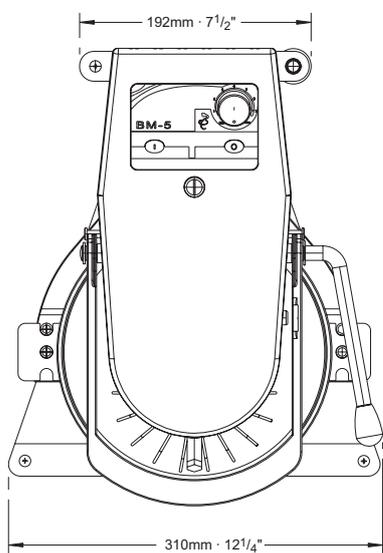
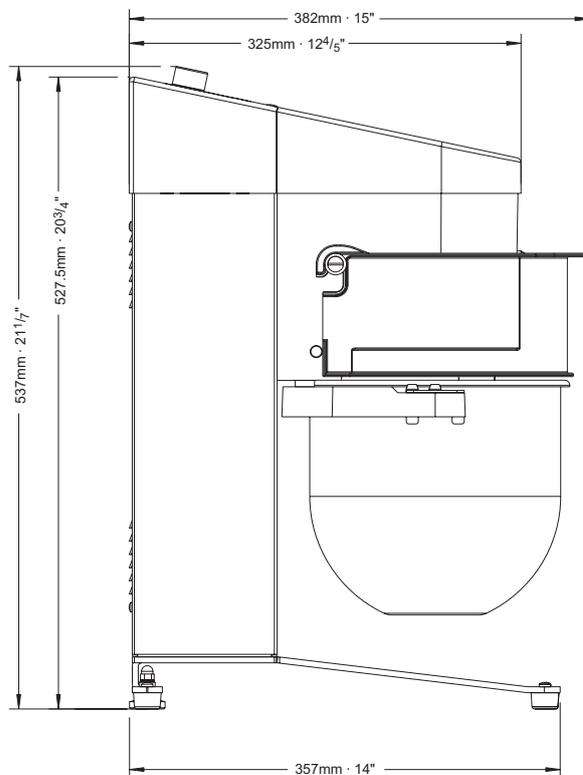
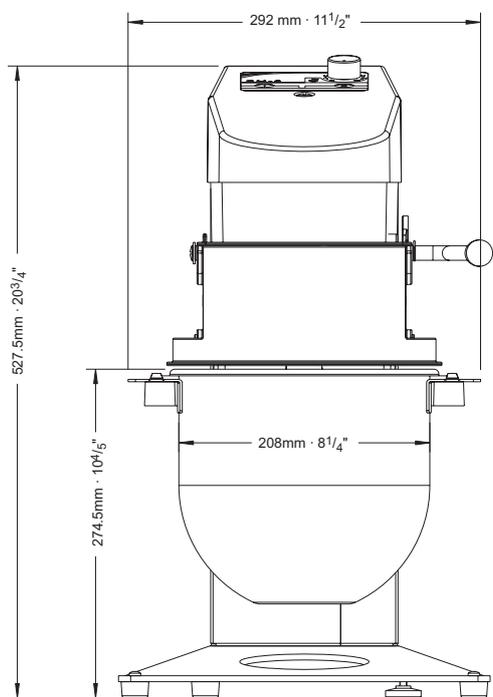


- Paleta
- Beater
- Schaufel
- Palette
- Paletta
- Paleta
- Mieszadło płaskie



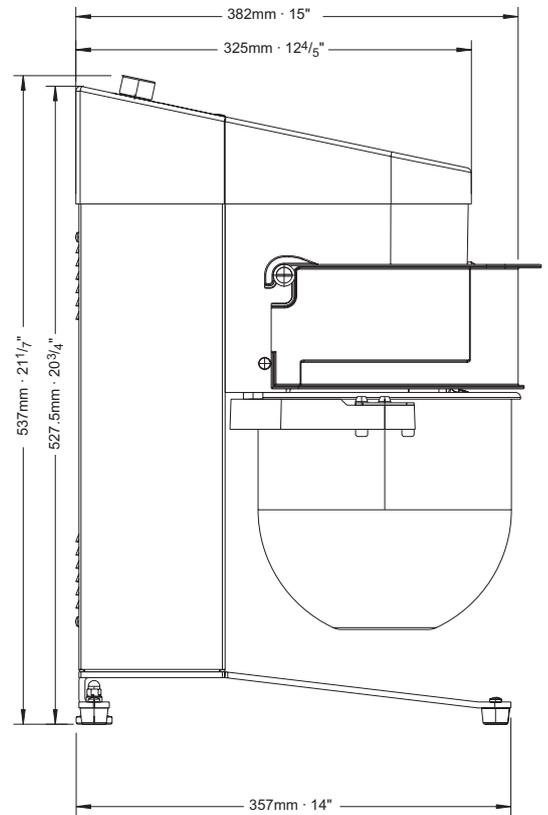
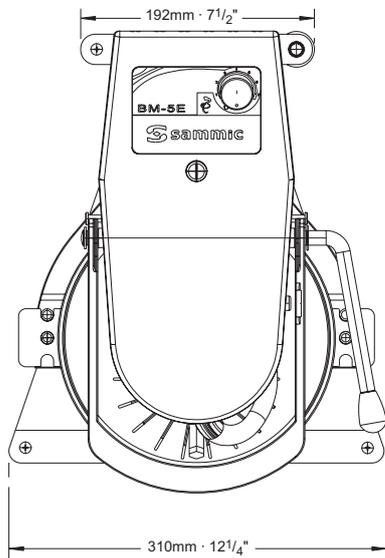
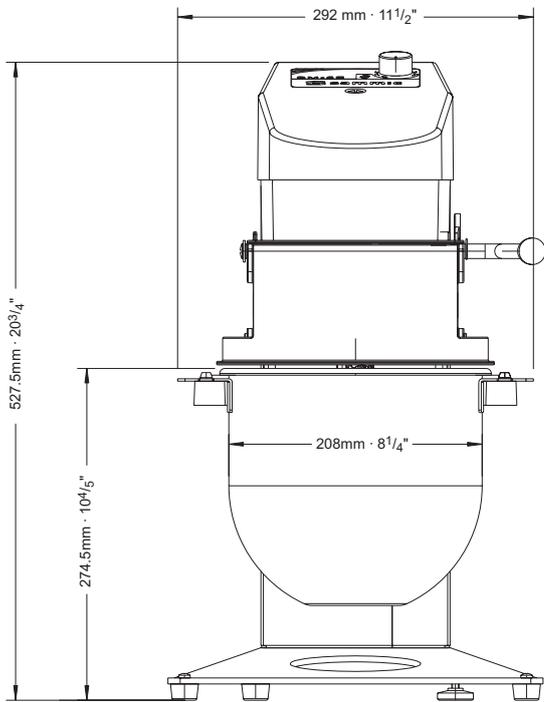
- Revolvedora
- Balloon whisk
- Rührer
- Fouet
- Frusta
- Batedor
- Rózga

BM-5





BM-5E





Indicaciones para el marcado CE

Cada máquina lleva los siguientes indicadores:

- 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 BM-5 y BM-5E

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

Este aparato está diseñado y fabricado de acuerdo con las siguientes normas:

- Directivas y normas europeas (versión a 230V 50/60Hz)
 - Directiva de baja tensión: 73/23 CEE
 - Directiva de máquinas: 89/392 CEE
 - Directiva de compatibilidad electromagnética: 89/336 CEE
 - Modificación de las directivas: 93/68/CEE
 - Normas de seguridad de máquinas UNE-EN 454
 - Normas de emisión de interferencias UNE-EN 55014, 61000-3-2 y 61000-3-3
 - Normas de inmunidad a interferencias UNE-EN 55014-2
- Normas de aplicación americanas (Versión a 115V 50/60Hz)
 - Normas de seguridad de máquinas ANSI/UL 763-2000, CSA C22.2 No.195-M1987, UL 94
 - Normas de higiene y materiales ANSI-NSF 8 y ANSI-NSF 51 (también se aplica a las máquinas de 230V 50/60 Hz).
- Indices de protección según la norma EN 60529
 - Mandos eléctricos IP 54
 - Máquina IP 24

INSTALACIÓN

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

EMPLAZAMIENTO

Las batidoras BM-5E y BM-5 se instalan sobre una mesa de trabajo estable y rígida. Disponen de una pata regulable (G) para poner la máquina a nivel y asegurar una buena estabilidad.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

1. Características del Motor

La batidora se suministra para tensión monofásica de 230V 50/60Hz y 115V 50/60Hz.

Antes de conectar la batidora a la red, comprobar si la tensión de la red y el valor indicado en la placa de características de la batidora coinciden.

BM-5E: Para las dos tensiones motores Universales a 120 o 230 V

BM-5: En las dos versiones de la máquina se emplea un motor trifásico de 230V con una potencia nominal de 250 W.

2. Características del Cable

Las batidoras BM-5E y BM-5 se suministran con un cable eléctrico de 2 m de largo, con cubierta resistente al aceite.

Preparar una toma de corriente mural 2P+T de 10-16A y su clavija correspondiente (si no la lleva).

ES OBLIGATORIA LA CONEXION CON TIERRA. El hilo de tierra de la

máquina está señalizado.

La instalación deberá estar protegida por un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 16A.

PUESTA EN MARCHA (FIG. 1)

1. COLOCACIÓN DEL CALDERO

- Poner el soporte del caldero (F) en la posición baja, accionando la palanca de subida y bajada del caldero (E).
- El caldero (H) se ajusta al soporte (F) por varios puntos de fijación.
- Cuidar que las partes en contacto estén limpias.
- Para quitar el caldero (H), situarlo en la posición baja con la palanca (E), elevarlo y tirar hacia fuera.

2. COLOCACIÓN DE LOS ÚTILES

- Poner el soporte del caldero (F) en la posición baja, accionando la palanca (E).
- Colocar el útil en el eje porta-útil haciéndolo girar en sentido anti-horario para enclavarlo. Para facilitar este proceso, colocar previamente el útil en el caldero (H).
- Para desmontar el útil, girarlo en sentido horario.

3. Cambio de velocidades

La variación de velocidad se realiza electrónicamente. Girando el mando de variación (A.1) en sentido horario se aumenta la velocidad y en el anti-horario se disminuye.

4. FUNCIONAMIENTO

La batidora sólo se puede poner en marcha si el soporte del caldero (F) está en la posición alta, la protección de seguridad (I) bajada y el variador de velocidad (A.1) en el mínimo.

Si se cumplen estas condiciones la máquina se pondrá en funcionamiento

BM-5E: Arranque: girar el mando del variador en sentido horario (A.1) la velocidad aumenta y al contrario disminuye. Para parar la maquina volver a la posición 0

BM-5: Arranque: pulsar el botón de marcha (A.3). con el variador al mínimo

El arranque se realiza siempre en velocidad lenta para evitar salpicaduras. Después aumentar progresivamente la velocidad en función del trabajo a realizar. Parada pulsar boton A2

5. CAPACIDADES MÁXIMAS RECOMENDADAS

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

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

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

Trabajo capacidades máximas

	BM-5	BM-5E	
Masa de pan	1.5	1	(Kg de harina)
Croissants	1.25	0.8	(Kg de harina)
Bizcocho	8	5	(nº de huevos)
Pizza	1.25	0.8	(Kg de masa)
Claros	8	5	(nº de huevos)
Genovesas	8	5	(nº de huevos)
Merengue	0.375	0.225	(Kg de azucar)
Puré	2.5	1.5	(Kg de patatas)
Mezclas de carne	2.5	1.5	(Kg de carne)



MANTENIMIENTO

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

Engrase

Periódicamente (al menos una vez al mes) secar y engrasar con vaselina las guías del soporte del caldero.

El resto de los componentes mecánicos (engranes, rodamientos,...) están engrasados de por vida, por lo que no necesitan mantenimiento.

Tensado y cambio de la correa

Verificar periódicamente (al menos una vez al año) el estado de la correa. Para ello es necesario abrir la tapa de mandos (B), con cuidado de no estirar excesivamente el cable del panel de mandos.

En caso de que la correa esté dañada, sustituirla por una nueva. Para ello:

- Aflojar los 4 tornillos del soporte motor, para poder soltar la correa.
- Sustituir la correa por una nueva.
- Tensar la correa desplazando el soporte del motor (la tensión no debe ser excesiva), y volver a atornillar los 4 tornillos del soporte motor.

Si la correa no está tensa aflojar los tornillos del soporte motor y tensar la correa de la forma explicada en el punto anterior.

Otras observaciones

En caso de deterioro del cable de alimentación, su sustitución deberá ser realizada en un servicio técnico autorizado por SAMMIC

Si se detecta cualquier anomalía en el funcionamiento de la máquina, contactar cuanto antes con un servicio técnico autorizado por SAMMIC

EQUIPAMIENTO (FIG. 2)

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.

LIMPIEZA E HIGIENE

El caldero (H) y los útiles de trabajo, por estar en contacto con la masa, se deben limpiar inmediatamente después de su utilización. Para ello:

- Prepare una solución jabonosa, mezclando cuatro cucharadas de un producto de limpieza multiuso por cada litro de agua.
- Utilizando un paño suave humedecido en el agua jabonosa limpie los restos de alimentos que pudieran haber quedado.
- Deje reposar en la solución jabonosa al menos 30 min.
- Retirar los restos de jabón con agua.
- Una vez limpios, dejar secar a temperatura ambiente.
- 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 multiuso.
- Vigilar periódicamente que las rejillas de ventilación traseras no se obstruyan.
- Para proceder a la limpieza de la protección de seguridad (I) es conveniente desmontarla, para ello desenroscar las dos manetas (J), quitar la palanca de subida y bajada del caldero (E) y sacar la protección de seguridad (I). Una vez desmontada, se puede limpiar usando productos de limpieza que no sean abrasivos (para evitar el rayado) y en chorro de agua. Para la colocación, proceder a la inversa.

SEGURIDAD

- La pantalla de seguridad (I) detiene el motor en caso de que se levante, y no permite acceder al útil mientras la máquina está en marcha.
- La bajada del soporte del caldero (F) provoca la parada de la máquina.
- Es necesario ajustar el mando de velocidad (A.1) al mínimo para

poder poner en marcha la máquina.

- El tiempo de parada de la herramienta es inferior a 3 segundos a cualquier velocidad.
- En caso de fallo de tensión de red, la máquina no se pone en marcha al restablecerse la tensión.
- La máquina está protegida contra sobretensiones, sobrecargas y calentamientos.
- PRECAUCION: No se debe poner en marcha la máquina sin el caldero en su posición.

INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

La batidora no arranca

Comprobar que:

- La batidora está enchufada y hay tensión en la red.
- La pantalla de seguridad (I) está bajada
- El caldero (H) está en su posición de trabajo.
- El mando de velocidad (A.1) está en posición mínima.

La batidora se detiene mientras está trabajando

- Si el motor está caliente, esperar algunos minutos a que se enfríe antes de volverlo a poner en marcha.
- Si se ha sobrecargado la máquina, reducir la carga antes de volverlo a poner en marcha.

Otras anomalías

- Si la máquina produce un ruido de golpes metálicos, comprobar que la herramienta no esté deformada y que el caldero esté bien posicionado en el soporte.
- Si el motor gira pero la herramienta no avanza o lo hace a golpes, comprobar el estado de la correa.
- Puede ocurrir que debido a fluctuaciones en la red eléctrica los aparatos queden bloqueados por seguridad. En estos casos para reestablecer el funcionamiento normal es necesario desconectar y conectar el aparato.

OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

- Nivel de ruido de la máquina, en marcha, colocada a 1.6 m de altura y 1 m de distancia, inferior a 80dB(A). Ruido de fondo: 45 dB(A).
- Este aparato no está destinado para ser usado por niños o personas 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.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los materiales utilizados en la construcción de la máquina han sido seleccionados según las normas vigentes en materia de alimentación (NSF).

CARACTERÍSTICAS	BM-5	BM-5E
CAPACIDAD DEL CALDERO	5 l. · 5 ¹ / ₄ gls	5 l. · 5 ¹ / ₄ gls
ALIMENTACIÓN	230V - 50/60 Hz / 1~ 115V - 50/60 Hz / 1~	
POTENCIA	250 W · 1/4Hp	300W · 3/8Hp
DIMENSIONES		
Ancho	310 mm · 12 ¹ / ₄ "	310 mm · 12 ¹ / ₄ "
Fondo	382 mm · 15"	382 mm · 15"
Alto	537 mm · 21 ¹ / ₄ "	537 mm · 21 ¹ / ₄ "
PESO NETO	15.8 kg · 37 ¹ / ₂ lbs	14 kg · 30 ⁷ / ₈ lbs