

Batidora-mezcladora

Mixer

Rührmaschine

Batteur-mélangeur

Impastatrice

Batedeira-misturadora

BM-5 / 5E



Indicaciones para el mercado CE

Cada máquina lleva los siguientes indicadores:

- Nombre y dirección del fabricante: SAMMIC S.A. c/ Atxubiaga 14 Azpeitia 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 Pag.14)

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 posicion 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)
Claras	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 S.A.

Si se detecta cualquier anomalía en el funcionamiento de la máquina, contactar cuanto antes con un servicio técnico autorizado por SAMMIC S.A. Equipamiento (Fig. 2 Pag.14)

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).

Características técnicas

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

CE Marking Indications

Each appliance is identified by the following data:

- Manufacturer's name and address: SAMMIC S.A. c/ Atxubiaga 14 Azpeitia Gipuzkoa (SPAIN).

- "CE" mark.

- The machine model as stated in the next section.

- The serial number as indicated on the guarantee slip and the Declaration of Conformity.

MODELS

This manual describes the installation, operation and maintenance of the BM-5 and BM-5E mixers.

The model reference and its specifications are shown on the nameplate affixed to the machine.

This appliance has been designed and manufactured in accordance with the following standards:

European Directives and Standards (Version fed at 230V, 50/60Hz)

- Low Voltage Directive: 73/23/EEC

- Machine Directive: 89/392/EEC

- Electromagnetic Compatibility Directive: 89/336/EEC

- Amendment to directives: 93/68/EEC

- Standards for machine safety: UNE-EN 454

- Interference Emission Norms: UNE-EN 55014, 61000-3-2 and 61000-3-3

- Interference Immunity Norms UNE-EN 55014-2

Applicable American Standards (Version fed at 115V, 50/60Hz)

- Standards for Machine Safety: ANSI/UL 763-2000, CSA C22.2 No.195-M1987, UL 94

- Standards for Hygiene and Food Equipment Materials: ANSI-NSF 8 and ANSI-NSF 51 (applied to 230V, 50/60Hz appliances as well).

Protection rating according to EN 60529

- Electric controls: IP 54

- Machine: IP 24

INSTALLATION

For optimum performance and long service life of the machine, follow the instructions contained in this manual rigorously.

Location

The BM-5E and BM-5 mixers are to put on a stable and rigid worktop. They have an adjustable foot (G) for correct levelling and perfect stability.

Electric Connection

1. CHARACTERISTICS OF THE MOTOR

The mixer is supplied to operate on a single-phase 230V, 50/60Hz or 115V, 50/60Hz current.

Before plugging the mixer into a mains outlet, check for a match between the mains voltage and the appliance voltage as specified on the nameplate.

BM-5E: For both voltages, 120V or 230V universal motors.

BM-5: Both versions of the appliance are equipped with a three-phase 230V motor of a rated power of 250W.

2. Electric Cable Characteristics

The BM-5E and BM-5 mixers come complete with a 2m long, oil-resistant sheathed electric cable.

Prepare a 10-16A, 2P+T wall outlet and its associated plug (if not supplied).

EARTHING IS OBLIGATORY. The earth wire of the machine is identified.

The electric installation must be protected by means of a differential cutout and a 16A rated fuse.

Directions for Use (Fig. 1 Page 14)

1. Placing the Bowl

- Put the bowl holder (F) in the lower position by operating the bowl up/down lever (E).

- Fit the bowl (H) into its holder (F) with regard to the different fixing points.

- Take care that the mating parts are clean.

- In order to remove the bowl (H), place it in the lower position with the lever (E), lift it and pull it out.

2. Fitting the Attachment

- Put the bowl holder (F) in the lower position by operating the bowl up/down lever (E).

- Insert the attachment into the shaft, turning it anticlockwise until locked. This will be easier to do if you have previously placed the attachment in the bowl (H).

- In order to remove the attachment, turn it clockwise.

3. Changing speeds

Speed variation is done electronically. Turn the variator control knob (A.1) clockwise to increase speed and anticlockwise to reduce speed.

4. Operation

The mixer can start only if the bowl holder (F) is up, the guard (I) down and the variator control knob (A.1) at minimum speed.

When those conditions are fulfilled, the appliance will start

BM-5E: by turning the variator control knob (A.1) anti-clockwise to increase speed. Turn the knob clockwise to reduce speed. In order to stop the appliance, put the knob in position 0.

BM-5: by pushing the start button (A.3) with the variator at minimum speed.

Always start at low speed to prevent splashing. Then, increase speed progressively as required by the process. In order to stop the appliance, push button (A.2).

5. Maximum Recommended Quantities

The loading capacity of a mixer depends on:

- the attachment used,
- the type, quantity and density of the mixture, and
- an adequate speed.

Exceeding the maximum recommended quantities is detrimental to the performance and lifespan of the appliance.

Product maximum quantities

	BM-5	BM-5E	
Bread dough	1.5	1	(kg flour)
Croissants	1.25	0.8	(kg flour)
Sponge cake	8	5	(eggs)
Pizza	1.25	0.8	(Kg dough)
Whites	8	5	(eggs)
Genoa	8	5	(eggs)
Meringue	0.375	0.225	(Kg sugar)
Mashed potatoes	2.5	1.5	(Kg potatoes)
Mixed bread	2.5	1.5	(Kg meat)

MAINTENANCE

Important! Before cleaning, servicing or repairing the mixer, it is absolutely necessary to unplug it from the mains.

Lubrication

Periodically (at least monthly) dry and vaseline the bowl holder guideways.

All other mechanical parts (gears, bearings,...) are life-lubricated and require no further maintenance.

Tension and replacement of the belt

Check the belt for proper condition periodically (at least once a year). To do so, open the drive cover (B) with care to avoid extending the control panel cable too much.

If the belt is found damaged, change it, proceeding as follows:

- Undo the 4 motor support fixing screws in order to be able to remove the belt.

- Mount a new belt.

- Stretch the belt by moving the motor support (tension should not be excessive) and retighten the 4 motor support fixing screws.

If the belt has slackened, undo the motor support fixing screws and stretch the belt as explained above.

Miscellaneous

If the power cord gets damaged and must be replaced, such a change may only be done by a SAMMIC-approved technical assistance service.

On detecting any malfunction of the appliance, contact a SAMMIC-approved technical assistance service immediately.

EQUIPMENT (Fig. 2 Page 14)

The standard equipment includes one stainless steel bowl and three attachments:

1. Dough hook, corkscrew-shaped, for all types of hard dough.
2. Mixing blade for soft pastry dough.
3. Whisk for all types of emulsions.

CLEANING AND HYGIENE

- The bowl (H) and the attachments, being in contact with the mixture, must be cleaned immediately after use. To this end:

- Prepare a soapy solution with four spoonfuls of a multipurpose cleaner per litre of water.

- With a soft cloth moistened in the soapy

water, remove any food remains.

- Soak the utensils in the soapy solution for 30 minutes at least.

- Rinse thoroughly with clear water.

- After cleaning, allow to dry at room temperature.

- DO NOT WASH the body of the appliance under a water jet. Clean it with a wet cloth and a multipurpose cleaner.

- Inspect the rear aeration grid periodically to make sure they are not clogged.

- In order to be able to clean the guard (I), it is preferable to disassemble it. For this purpose, unscrew the two handles (J), remove the bowl up/down lever (E) and remove the safety guard (I). Then, clean it with non-abrasive cleaner (to avoid scratching) and a jet of water. Replace the guard, proceeding in reverse order.

SAFETY FEATURES

- When raised, the safety guard (I) stops the motor. It prevents access to the attachment while the appliance is working.

- Descending the bowl holder (F) causes the appliance to stop.

- It is necessary to set the variator control knob (A.1) to the minimum speed in order to start the appliance.

- The attachment stopping time is less than 3 seconds whatever the speed.

- In the event of a mains failure, the machine will not restart when power turns on again.

- This appliance is protected against overvoltage, overload and overheating.

- WARNING! Do not start the appliance if the bowl is not fitted.

TROUBLESHOOTING

The mixer does not start

Check that:

- the mixer is plugged in and the mains supply is ok;

- the safety guard (I) is down;

- the bowl (H) is in the working position;

- the variator control knob (A.1) is set to the minimum speed.

The mixer stops while working

- If the motor overheated, let it cool for a few minutes before restarting the mixer.

- In case the appliance had been overloaded, reduce the load before restarting it.

Other faults

- If the appliance produces a metallic

noise, check for a possible deformation of the attachment and that the bowl is placed correctly in its holder.

- If the motor rotates and the attachment does not move or jerks, check the belt.

- It can happen that the machines block for safety reasons due to fluctuations in the mains. In this case, it is necessary to disconnect and re-plug the machines to restore normal operation.

IMPORTANT ADDITIONAL INFORMATION

The noise level of the appliance, in motion, as measured at a height of 1.6m and a distance of 1m is less than 80 dB(A). Background noise: 45 dB(A).

Technical Data

The constructional materials of this appliance have been selected to comply with the prevailing food standards (NSF).

Hinweise für die Kennzeichnung

Jede einzelne Maschine ist mit folgenden Angaben gekennzeichnet:

- Name und Anschrift des Herstellers: SAMMIC, S.A., C /Atxubiaga, 14, Azpeitia, Gipuzkoa (Spanien).
- "CE" - Zeichen.
- Modellangabe im folgenden Abschnitt.
- Serien-Nr. auf dem Garantieschein und in der Konformitätserklärung.

MODELLE

Dieses Handbuch enthält die Beschreibung für die Aufstellung, den Betrieb und die Wartung der Rührmaschinen BM-5 und BM-5E.

Die Referenz des Modells und seine Merkmale sind auf dem Typenschild der Maschine angegeben.

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit den nachstehend aufgeführten Normen konstruiert und hergestellt worden:

Europäische Richtlinien und Normen (Geräte für 230V 50/60Hz)

- Richtlinie Niederspannung: 73/23 EWG
- Richtlinie Maschinen: 89/392 EWG
- Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit: 89/336 EWG
- Änderung der Richtlinien: 93/68/CEE
- Sicherheitsvorschriften für Maschinen UNE-EN 454
- Normen für Störemissionen UNE-EN 55014, 61000-3-2 und 61000-3-3
- Normen für Störungsunempfindlichkeit UNE-EN 55014-2

Amerikanische Normen (Geräte für 115V 50/60Hz)

- Sicherheitsvorschriften für Maschinen ANSI/UL 763-2000, CSA C22.2 Nr. 195-M1987, UL 94
- Hygiene- und Werkstoffvorschriften ANSI-NSF 8 und ANSI-NSF 51 (kommen auch bei Maschinen für 230V 50/60 Hz zur Anwendung).

Schutzfaktoren gemäß EN 60529

- Elektrische Schalter IP 54
- Maschinen IP 24

AUFSTELLUNG

Um die bestmögliche Leistung und eine lange Lebensdauer der Maschine sicherzustellen befolgen Sie bitte genau die Hinweise dieser Betriebsanleitung.

Standort

Die Rührmaschinen BM-5E und BM-5 werden auf einem stabilen und steifen Arbeitstisch aufgestellt. Sie haben verstellbare Füße (G) mit denen die Maschine ausnivelliert und eine gute Stabilität sichergestellt wird.

Elektrischer Anschluss

1. MOTORMERKMALE

Die Rührmaschine wird für Einphasenspannung 230V 50/60Hz und 115V 50/60Hz geliefert.

Bevor Sie die Maschine an das Netz anschliessen prüfen Sie bitte, ob die Netzspannung mit dem auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Wert übereinstimmt.

BM-5E: Für beide Spannungen Universalmotoren für 120 oder 230 V.

BM-5: Bei den beiden Maschinenausführungen kommt ein 230 V-Drehstrommotor mit einer Nennleistung von 250 W zur Anwendung.

2. MERKMALE DES KABELS

Die Rührmaschinen BM-5E und BM-5 sind mit einem 2 m langen elektrischen Kabel mit ölbeständiger Beschichtung bestückt.

Es ist eine Wandsteckdose 2P+T mit 10-16A und (falls nicht vorhanden) der entsprechende Stecker vorzubereiten.

DER ERDANSCHLUSS IST PFLICHT. Der Erdungsdraht des Gerätes ist entsprechend gekennzeichnet.

Die Anlage muss über einen Differentialschalter und eine 16 A-Sicherung geschützt sein.

INBETRIEBNAHME (Abb. 1 Seite 14)

1. Anbringen der Rührschüssel

-Bringen Sie den Schüsselhalter (F) in die untere Stellung, indem Sie den Hebel (E) zum Heben und Senken der Rührschüssel betätigen.

-Die Rührschüssel (H) lässt sich an mehreren Stellen am Schüsselhalter (F) befestigen.

-Achten Sie bitte darauf, dass die sich berührenden Teile sauber sind.

-Zum Abnehmen der Rührschüssel (H) fahren sie diese mit dem Hebel (E) in die untere Stellung, heben Sie dann die Schüssel hoch und ziehen Sie sie heraus.

2. Anbringen der Utensilien

-Bringen Sie den Schüsselhalter (F) in die untere Stellung, indem Sie den Hebel (E) zum Heben und Senken der Schüssel betätigen

-Legen Sie das Utensil in die Werkzeugträgerachse ein und drehen Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn bis es einrastet. Wir empfehlen, das Utensil zuerst in die Rührschüssel (H) zu legen.

-Durch Drehen im Uhrzeigersinn können Sie das Utensil wieder herausnehmen.

3. Ändern der Geschwindigkeit

Das Verstellen der Geschwindigkeit erfolgt elektronisch. Ein Drehen des entsprechenden Regulierknopfes (A.1) im Uhrzeigersinn erhöht die Geschwindigkeit, entgegen dem Uhrzeigersinn verringert es die Geschwindigkeit.

4. Betriebsweise

Die Rührmaschine kann nur anlaufen, wenn der Schüsselhalter (F) in der oberen Stellung steht, wenn die Schutzabdeckung (I) herabgelassen ist und wenn der Geschwindigkeitsregler (A.1) auf dem Minimum steht.

Wenn diese Voraussetzungen erfüllt sind, kann sich die Rührmaschine in Gang setzen.

BM-5E: Start: Bei Drehen des Reglers im Uhrzeigersinn (A.1) erhöht sich die Geschwindigkeit; bei Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn verringert sich die Geschwindigkeit. Auf Position 0 bleibt die Maschine stehen.

BM-5: Start: Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf ein Minimum und drücken Sie auf den Startknopf (A.3). Der Start erfolgt immer bei niedriger Geschwindigkeit, um Spritzer zu vermeiden. Danach wird die Geschwindigkeit je nach dem zu verarbeitenden Rührgut nach und nach erhöht.

5. Empfohlene maximale Eingabemengen

Die Arbeitsfähigkeit einer Rührmaschine ist abhängig von:

- dem verwendeten Utensil,
- der Art, der Menge und der Dichte der Masse und
- der geeigneten Geschwindigkeit.

Ein Überschreiten der empfohlenen maximalen Eingabemengen ist sowohl für das Rührgut wie auch für die Lebensdauer der Maschine von Nachteil.

Zubereitung Höchstmengen

	BM-5	BM-5E	
Brotteig	1.5	1	(Kg Mehl)
Croissants	1.25	0.8	(Kg Mehl)
Biskuit	8	5	(Stck Eier)
Pizza	1.25	0.8	(Kg Teig)
Eiweiss	8	5	(Stck Eier)
Tortenbiskuit	8	5	(Stck de Eier)
Meringel	0.375	0.225	(Kg Zucker)
Püree	2.5	1.5	(Kg Kartoffeln)
Fleischmischung	2.5	1.5	(Kg Fleisch)

WARTUNG

Achtung: Vor jedem Eingriff zwecks Reinigung, Überholung oder Reparatur der Rührmaschine muss unbedingt die Verbindung mit dem Stromnetz unterbrochen werden.

Schmierung

Die Führungen des Schüsselhalters müssen regelmässig (mindestens einmal pro Monat) abgetrocknet und mit Vaseline eingefettet werden.

Die restlichen mechanischen Bauteile (Getriebe, Kugellager, ...) sind auf Lebenszeit geschmiert und bedürfen deshalb keinerlei Wartungsmassnahmen.

Spannen und Auswechseln des Riemens

Überprüfen Sie regelmässig (mindestens einmal im Jahr) den Zustand des Riemens. Öffnen Sie hierzu den Deckel (B) und achten Sie darauf, dass Sie das Kabel des Schaltbretts nicht zu sehr dehnen.

Wenn der Riemen beschädigt ist, muss er durch einen neuen ersetzt werden. Hierzu:

- die 4 Schrauben des Motorständers lockern, um den Riemen abnehmen zu können.

- Riemen durch einen neuen ersetzen.

- Durch Verschieben des Motorständers den Riemen spannen (nicht zu stark spannen) und die 4 Schrauben des Motorständers wieder festziehen.

Wenn der Riemen nicht gespannt ist, Schrauben des Motorständers lockern und den Riemen wie vorher beschrieben nachspannen.

Andere Bemerkungen

Wenn das Zuleitungskabel beschädigt ist, so muss es bei einer von SAMMIC S.A. zugelassenen Technischen Dienststelle ausgetauscht werden.

Sollten Sie irgendeine Unregelmässigkeit im Betrieb der Maschine feststellen, so wenden Sie sich bitte unverzüglich an eine von SAMMIC S.A. zugelassene Technische Dienststelle.

Ausrüstung (Abb. 2 Seite 14)

Die Standardausrüstung umfasst eine Rührschüssel aus rostfreiem Stahl sowie drei verschiedene Utensilien:

1. Spiralförmiger Knethaken für alle festen Teige und Massen.
2. Mischschaufel für weiche Konditoreimassen.
3. Rührer für alle Arten von Emulsionen.

REINIGUNG UND HYGIENE

- Die Rührschüssel (H) und die Utensilien treten in direkten Kontakt mit der Masse und müssen deshalb sofort nach Gebrauch gereinigt werden. Hierzu:

- Eine Seifenlösung herstellen (vier Esslöffel Allzweckputzmittel auf ein Liter Wasser).

- Anhaftende Reste zuerst mit einem in die Seifenlösung getauchten weichen Tuch abwischen.

- Teile mindestens 30 Min. in der Seifenlösung einweichen.

- Seifenreste mit klarem Wasser abspülen.

- Nach dem Reinigen bei Raumtemperatur trocknen lassen.

- Das Äussere der Maschine darf NICHT mit einem direkten Wasserstrahl abgespült werden. Verwenden Sie bitte ein feuchtes Tuch und ein normales Putzmittel.

- Prüfen Sie regelmässig nach, ob die rückseitigen Belüftungsgitter nicht verstopft sind.

- Die Schutzabdeckung (I) muss zum Reinigen zweckmässigerweise abmontiert werden. Schrauben Sie hierzu die beiden Knöpfe (J) heraus, entfernen Sie den Hebel zum Heben und Senken der Rührschüssel (E) und nehmen Sie dann die Schutzabdeckung (I) ab. Sie können die Schutzabdeckung nach dem Abmontieren mit nicht schleissenden Spülmitteln (um ein Verkratzen zu vermeiden) und unter fliessendem Wasser reinigen. Das Wiederanbringen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Wenn die Schutzabdeckung (I) angehoben wird, bleibt der Motor stehen. Solange die Maschine läuft verhindert die Schutzabdeckung den Zugang zum rotierenden Utensil.

- Das Absenken des Schüsselhalters (F) bewirkt den Stillstand der Maschine.

- Wenn die Maschine anlaufen soll muss zuerst der Geschwindigkeitsregler auf Minimum gestellt werden.

- Das Utensil kommt bei jeder Geschwindigkeit in weniger als 3 Sekunden zum Stillstand.

- Nach einem Unterbrechen der Netzspannung setzt sich die Maschine nach erneuter Spannungszufuhr nicht in Gang.

- Die Maschine ist geschützt gegen Überspannung, Überlastung und Erwärmung.

- VORSICHT: Schalten Sie die Maschine bitte nur ein, wenn die Rührschüssel ordnungsgemäss angebracht ist.

BERIEBSSTÖRUNGEN

Die Rührmaschine läuft nicht an

Prüfen Sie ob

- Die Maschine ans Netz angeschlossen und Netzspannung vorhanden ist

- Die Schutzabdeckung (I) heruntergeklappt ist

- Die Rührschüssel (H) sich in ihrer Arbeitsstellung befindet

- Der Geschwindigkeitsregler (A.1) auf Minimum steht.

Die Rührmaschine bleibt während der Arbeit stehen

- Wenn der Motor warmgelaufen ist, warten Sie bitte ein paar Minuten, damit der Motor abkühlen kann, bevor Sie ihn wieder einschalten.

- Wenn die Maschine überlastet ist, nehmen Sie bitte einen Teil des Schüsselinhalts heraus bevor Sie die Maschine wieder einschalten.

Andere Störungen

- Wenn die Maschine ein Geräusch ähnlich wie metallische Schläge abgibt so prüfen Sie bitte nach, ob das Werkzeug nicht verformt ist und ob die Rührschüssel richtig in der Halterung steckt.

- Wenn der Motor sich dreht aber das Utensil nicht oder nur stossweise vorläuft, so prüfen Sie bitte den Zustand des Riemens.

- Es kann ankommen, dass die Geräte, aus Sicherheitsgründen, wegen Fluktuationen in den Leitungen blockiert bleiben. In diesem Fall ist es notwendig, die Geräte auszuschalten und wieder anzuschließen, um den Normalbetrieb wiederzustellen.

ANDERE WICHTIGE BEMERKUNGEN

Geräuschpegel der laufenden Maschine in 1,6 m Höhe, gemessen in 1 m Abstand, weniger als 80 dB(A). Grundrauschen: 45 dB(A).

Technische Merkmale

Die für den Bau der Maschine verwendeten Werkstoffe sind entsprechend den für Nahrungsmittel gültigen Vorschriften (NSF) ausgewählt worden.

Indications pour le marquage CE

Chaque machine est identifiée par les indications suivantes:

- Le nom et l'adresse du fabricant : SAMMIC, S.A., c/ Atxubiaga, 14, Azpeitia, Gipuzkoa (ESPAGNE).

- Le marquage "CE".

- Le modèle de machine, tel qu'indiqué au paragraphe suivant.

- Le numéro de série de la machine, qui est indiqué sur le bon de garantie et sur la déclaration de conformité.

MODÈLES

La présente notice décrit l'installation, le fonctionnement et l'entretien des batteurs-mélangeurs BM-5 et BM-5E.

La référence et les caractéristiques du modèle sont indiquées sur la plaque signalétique apposée sur la machine.

Cet appareil est conçu et fabriqué conformément aux normes suivantes :

Directives et normes européennes (version 230 V 50/60 Hz)

- Directive installations électriques basse tension : 73/23 CEE

- Directive machines : 89/392 CEE

- Directive compatibilité électromagnétique : 89/336 CEE

- Modification des directives : 93/68/CEE

- Normes de sécurité des machines UNE-EN 454

- Normes d'émission d'interférences UNE-EN 55014, 61000-3-2 et 61000-3-3

- Normes d'immunité aux interférences UNE-EN 55014-2

Normes d'application américaines (Version 115 V 50/60Hz)

- Normes de sécurité des machines ANSI/UL 763-2000, CSA C22.2 No.195-M1987, UL 94.

- Normes d'hygiène et matériaux ANSI-NSF 8 et ANSI-NSF 51 (également applicable aux machines en 230 V 50/60 Hz).

Indices de protection électrique suivant la norme EN 60529

- Commandes électriques IP 54

- Machine IP 24

INSTALLATION

Afin d'obtenir les performances optimales et assurer une bonne conservation de la machine, il est important de suivre attentivement les instructions données dans cette notice.

Emplacement

Les batteurs BM-5E et BM-5 doivent être posés sur une table de travail stable et rigi-

de. Ils disposent d'un pied réglable (G) pour permettre leur bonne mise à niveau et assurer leur parfaite stabilité.

Branchement électrique

1. CARACTÉRISTIQUES DU MOTEUR

Le batteur est prévu pour fonctionner sur tension monophasée de 230 V 50/60 Hz et 115 V 50/60 Hz.

Avant de brancher le batteur, vérifiez que la tension d'alimentation de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

BM-5E : Pour les deux tensions, moteurs universels de 120 ou 230 V.

BM-5 : Les deux versions de la machine sont équipées d'un moteur triphasé de 230 V d'une puissance nominale de 250 W.

2. CARACTÉRISTIQUES DU CORDON

Les batteurs-mélangeurs BM-5E et BM-5 sont livrés équipés d'un cordon électrique de 2 m de longueur, à gainage résistant à l'huile.

Prévoir une prise de courant murale 2P+T de 10-16A et sa fiche correspondante (s'il n'y en a pas).

LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE. Le fil de terre de la machine est convenablement relié.

L'installation doit être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 16A.

MISE EN MARCHÉ (Fig. 1 Page 14)

1. Montage de la cuve

- Mettre le support de cuve (F) en position basse à l'aide du levier de montée et de descente de la cuve (E).

- La cuve (H) s'emboîte sur le support (F) par plusieurs points de fixation.

- Veiller à ce que les parties en contact soient propres.

- Pour enlever la cuve (H), la mettre en position basse à l'aide du levier (E), puis la lever et tirer vers l'extérieur.

2. Montage des outils de travail

- Mettre le support de cuve (F) en position basse à l'aide du levier (E).

- Engager l'outil sur l'arbre porte-outil en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour qu'il s'enclenche. Pour que cette opération soit plus facile, placer préalablement l'outil dans la cuve (H).

- Pour démonter l'outil, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

3. Changement de vitesse

La variation de vitesse est assurée électriquement. Il suffit de tourner la commande du variateur (A.1) dans le sens des aiguilles

d'une montre pour augmenter la vitesse et dans le sens contraire pour la diminuer.

4. Fonctionnement

Le batteur ne peut être mis en marche que si le support de cuve (F) est en position haute, la protection de sécurité (I) abaissée et le variateur de vitesse (A.1) sur la position de minimum.

Si ces conditions sont remplies, l'appareil peut être mis en marche.

BM-5E : Démarrage : Tourner la commande du variateur dans le sens des aiguilles d'une montre (A.1) pour augmenter la vitesse et dans le sens contraire pour la diminuer. Pour arrêter la machine, ramener la commande du variateur à 0.

BM-5 : Démarrage : Appuyer sur le bouton de marche (A.3) le variateur étant réglé sur le minimum.

Le démarrage doit toujours s'effectuer à petite vitesse pour éviter les éclaboussures. Augmenter ensuite progressivement la vitesse en fonction du travail à réaliser. Pour arrêter l'appareil, appuyer sur le bouton A2.

5. Quantités maximales préconisées

La capacité de travail d'un batteur est fonction de :

- l'outil utilisé,

- la nature, la quantité et la densité de la pâte, et

- la vitesse appropriée.

Le dépassement des quantités maximales préconisées va en détriment du travail et de la longévité de la machine.

Travaux capacités maximales

	BM-5	BM-5E	
Détrempe	1.5	1	(Kg de farine)
Croissants	1.25	0.8	(Kg de farine)
Gâteau type Savoie	8	5	(nbre d'oeufs)
Pâte à pizza	1.25	0.8	(Kg de paté)
Blancs d'oeuf	8	5	(nbre d'oeufs)
Génoise	8	5	(nbre d'oeufs)
Meringue	0.375	0.225	(Kg de de terre)
Purée	2.5	1.5	(Kg de patatas)
Mélanges de viande	2.5	1.5	(Kg de carne)

ENTRETIEN

Important: Avant toute intervention pour le nettoyage, la révision ou la réparation du batteur, il est impératif de débrancher la prise de courant de l'appareil.

Graissage

Régulièrement (au moins une fois par mois), sécher et graisser à la vaseline les guidages du support de cuve. Les autres composants mécaniques (engrenages, roulements,...) sont graissés à vie et ne demandent donc aucun entretien.

Tension et changement de la courroie

Vérifier régulièrement (au moins une fois par an) l'état de la courroie. Pour cela, ouvrir le capot des commandes (B), en veillant à ne pas trop faire tirer le câble du panneau de commande.

Si la courroie est endommagée, la remplacer par une neuve. Pour cela :

- Desserrer les 4 vis du support moteur afin de pouvoir enlever la courroie.

- Remplacer la courroie par une neuve.

- Tendre la courroie en déplaçant le support du moteur (la tension ne doit pas être trop importante) et resserrer les 4 vis du support moteur.

Si la courroie n'est pas tendue, desserrer les vis du support moteur et tendre la courroie comme expliqué ci-dessus.

Autres observations

Si le cordon d'alimentation est endommagé, son remplacement doit être impérativement effectué par un service technique agréé par SAMMIC S.A.

En cas d'anomalie de fonctionnement de la machine, contacter immédiatement un service technique agréé par SAMMIC S.A.

EQUIPEMENT (Fig. 2 Page 14)

L'équipement standard comprend une cuve en inox et trois outils différents :

1. Crochet pétrisseur spiral, pour toutes les pâtes dures.
2. Palette mélangeuse, pour les pâtes douces de pâtisserie.
3. Fouet, pour tous types d'émulsions.

NETTOYAGE ET HYGIÈNE

-La cuve (H) et les outils de travail étant en contact avec la pâte doivent être nettoyés immédiatement après leur utilisation. Pour cela :

- Préparer une solution savonneuse, en mettant quatre cuillers d'un liquide vaisselle courant par litre d'eau.

- Nettoyer avec une éponge savonneuse les restes d'aliments pouvant exister.

- Laisser tremper dans la solution savonneuse au moins 30 minutes.

- Eliminer les restes de savon en rinçant soigneusement.

- Laisser sécher à la température ambiante.

- Le carter de la machine NE DOIT PAS être lavé au jet d'eau. Pour son nettoyage, utiliser une éponge ou un chiffon humide et un détergent courant.

- Surveiller régulièrement que les grilles d'aération arrière ne sont pas obstruées.

- Pour le nettoyage de la protection de sécurité (I), il convient de la déposer. Pour cela, dévisser les deux manettes (J), enlever le levier de montée et descente de la cuve (E) et enlever la protection de sécurité (I). Une fois déposée, la protection de sécurité (I) peut être nettoyée avec un détergent courant non abrasif (pour éviter les rayures) et au jet d'eau. Pour le remontage, procéder dans l'ordre inverse.

SÉCURITÉ

- La protection de sécurité (I) arrête le moteur s'il est relevé, ce qui interdit l'accès à l'outil pendant que la machine est en marche.

- La descente du support de la cuve (F) provoque l'arrêt de la machine.

- Il est nécessaire de régler la commande de vitesse (A.1) sur la position de minimum pour pouvoir mettre en marche la machine.

- Le temps d'arrêt de l'outil est toujours inférieur à 3 secondes quelle que soit la vitesse.

- En cas de panne de secteur, la machine ne se remet pas en marche au retour du courant.

- La machine est protégée contre les surtensions, les surcharges et les surtempératures.

- ATTENTION : L'appareil ne doit pas être mis en marche sans la cuve en position.

INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

Le batteur ne se met pas en route

Vérifier que :

- Le batteur est branché et alimenté en courant.

- L'écran de protection de sécurité (I) est abaissé.

- La cuve (H) est dans sa position de travail.

- La commande de vitesse (A.1) est sur la position minimum.

Le batteur s'arrête en cours de fonctionnement

- Si le moteur est chaud, le laisser refroidir pendant quelques minutes avant de le remettre en marche.

- Si l'appareil a fonctionné en surcharge, réduire la charge avant de le remettre en marche.

Autres anomalies

- Si la machine fait un bruit anormal (chocs métalliques), vérifier que l'outil n'est pas déformé et que la cuve est bien positionnée sur le support.

- Si le moteur marche mais que l'outil ne tourne pas ou tourne par à-coups, vérifier l'état de la courroie.

- Il peut arriver que les appareils restent bloqués par sécurité à cause de fluctuations dans le réseau électrique. Dans ces cas-là, il est nécessaire de débrancher et rebrancher les appareils afin de rétablir le fonctionnement normal.

AUTRES OBSERVATIONS IMPORTANTES

Le niveau de bruit émis par la machine en marche, mesuré à 1,6 m de hauteur et 1 m de distance, est inférieur à 80 dB (A). Bruit de fond : 45 dB (A).

Caractéristiques techniques

Les matières utilisées pour la construction de la machine sont conformes aux normes en vigueur concernant l'hygiène alimentaire (NSF).

Indicazioni per la marcatura CE

Ogni apparecchio riporta i seguenti dati di identificazione:

- Nome e indirizzo del costruttore: SAMMIC S.A. c/ Atxubiaga 14 Azpeitia Gipuzkoa (SPAIN).

- Marca "CE".

- Il modello dell'apparecchio è indicato nel paragrafo seguente.

- Il numero di serie è riportato sul foglio della garanzia e sulla dichiarazione di conformità.

MODELLI

In questo manuale sono descritti l'installazione, il funzionamento e la manutenzione delle impastatrici BM-5 e BM-5E.

Il riferimento del modello e le sue caratteristiche sono riportati sulla targhetta di identificazione apposta sull'apparecchio.

Questo apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle seguenti norme:

Direttive e norme europee (versione a 230V 50/60Hz)

- Direttiva sulla bassa tensione: 73/23 CEE
- Direttiva sulle macchine: 89/392 CEE
- Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica: 89/336 CEE

- Modifica delle direttive: 93/68/CEE
- Norme sulla sicurezza delle macchine UNE-EN 454

- Norme sull'emissione di interferenze UNE-EN 55014, 61000-3-2 e 61000-3-3

- Norme sulle protezioni dalle interferenze UNE-EN 55014-2

Norme americane (Versione a 115V 50/60Hz)

- Norme sulla sicurezza delle macchine ANSI/UL 763-2000, CSA C22.2 N. 195-M1987, UL 94

- Norme sull'igiene e i materiali ANSI-NSF 8 e ANSI-NSF 51 (applicata anche alle macchine da 230V 50/60 Hz).

Indici di protezione secondo la norma EN 60529

- Comandi elettrici IP 54
- Apparecchio IP 24

INSTALLAZIONE

Per ottenere le migliori prestazioni, nonché per la conservazione ottimale dell'apparecchio, seguire accuratamente le istruzioni contenute in questo manuale.

Piazzamento

Le impastatrici BM-5E e BM-5 vanno piazzate su un piano di lavoro stabile e rigido. Dispone di un piedino regolabile (G) per livellare l'apparecchio ed assicurarne la stabilità.

Connessione elettrica

1. CARATTERISTICHE DEL MOTORE

L'impastatrice viene fornita per tensione monofase da 230 V 50/60Hz e 115 V 50/60Hz.

Prima di collegare l'impastatrice a rete, assicurarsi che la tensione di rete coincida con il valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche dell'apparecchio.

BM-5E: per le due tensioni, motori universali da 120 o 230 V

BM-5: nelle due versioni dell'apparecchio, è installato un motore trifase da 230V con una potenza nominale di 250 W.

2. CARATTERISTICHE DEL CAVO

Le impastatrici BM-5E e BM-5 vengono fornite con un cavo elettrico di 2 m di lunghezza, con rivestimento resistente all'olio.

Predisporre una presa di corrente a parete 2P+T da 10-16A e la relativa spina (se l'impastatrice non ne è munita).

È **OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO A TERRA**. Il filo di presa-terra dell'apparecchio è segnalato.

L'impianto deve essere protetto da un differenziale e da un fusibile da 16A.

AVVIO (Fig. 1 pag. 14)

1. Sistemazione del recipiente

- Mettere il supporto del recipiente (F) sulla posizione più bassa, azionando la leva per il sollevamento e l'abbassamento del recipiente (E).

- Il recipiente (H) si fissa al supporto (F) mediante vari punti di fissaggio.

- Fare attenzione alla pulizia delle parti destinate a stare a contatto con gli alimenti.

- Per rimuovere il recipiente (H), abbassarlo servendosi della leva (E), quindi sollevarlo leggermente e tirarlo all'infuori.

2. Inserimento dell'accessorio

- Sistemare il supporto del recipiente (F) sulla posizione più bassa, azionando la leva (E).

- Inserire l'accessorio sull'apposito asse, facendolo girare in senso antiorario per fissarlo. Per facilitare questa operazione, inserire prima l'accessorio nel recipiente (H).

- Per smontare l'accessorio, girarlo in

senso orario.

3. Cambio di velocità

La variazione della velocità si effettua elettronicamente. Girando l'apposito regolatore (A.1) in senso orario, aumenta la velocità e viceversa se si gira in senso contrario.

4. Funzionamento

L'impastatrice si può avviare solo con il supporto del recipiente (F) in posizione sollevata, con la protezione di sicurezza (I) abbassata e con il regolatore della velocità (A.1) al minimo.

Se si soddisfano queste condizioni, l'apparecchio si mette in moto.

BM-5E: Avvio: girare il comando del variatore in senso orario (A.1), aumenta così la velocità, mentre diminuisce se si gira in senso contrario. Per arrestare l'apparecchio, tornare alla posizione 0.

BM-5: Avvio: premere il pulsante di avvio (A.3) con il variatore al minimo.

L'avvio va effettuato sempre a bassa velocità per evitare gli spruzzi, dopo di che si aumenta progressivamente la velocità a seconda del lavoro da svolgere. Per fermare l'apparecchio, premere il pulsante A2.

5. Capacità massima consigliata

La capacità dell'impastatrice varia in funzione di:

- accessorio impiegato,
- tipo, quantità e densità dell'impasto e
- velocità più adatta.

Il superamento delle quantità massime consigliate va a scapito della qualità del lavoro e della vita utile dell'apparecchio.

Lavoro Capacità massime

	BM-5	BM-5E	
Impasto di pane	1.5	1	(Kg de farina)
Croissants	1.25	0.8	(Kg de farina)
Pan di Spagna	8	5	(n di uova)
Pizza	1.25	0.8	(Kg di impasto)
Chiare d'uovo	8	5	(n di uova)
Genovesi	8	5	(n di uova)
Meringa	0.375	0.225	(Kg di zucchero)
Purè	2.5	1.5	(Kg de patate)
Mix di carne	2.5	1.5	(Kg di carne)

MANUTENZIONE

Nota bene: prima di qualunque intervento per la pulizia, la revisione o la riparazione dell'apparecchio, è obbligatorio disinserirlo dalla rete.

Lubrificazione

Asciugare e quindi lubrificare periodicamente (almeno una volta al mese) con vaselina le guide del supporto del recipiente.

Gli altri componenti meccanici (ingranaggi, cuscinetti, ecc.) sono lubrificati per sempre, per cui non richiedono alcuna manutenzione.

Tensione e sostituzione della cinghia

Verificare periodicamente (almeno una volta all'anno) lo stato della cinghia. Per farlo, è necessario aprire il coperchio (B), avendo cura di non tendere eccessivamente il cavo del quadro comandi.

Se la cinghia è danneggiata, sostituirla con una nuova. Per farlo:

- Allentare le 4 viti del supporto del motore, in modo da poter rimuovere la cinghia..
- Sostituire la cinghia con una nuova.
- Tendere la cinghia spostando il supporto del motore (la tensione non deve essere eccessiva) e riavvitare le 4 viti del supporto del motore.

Se la cinghia non è ben tesa, allentare le viti del supporto del motore e tenderla come spiegato in precedenza.

Altre osservazioni

In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, la sostituzione deve essere eseguita esclusivamente da un servizio tecnico autorizzato dalla SAMMIC S.A.

Se si rilevasse qualunque anomalia nel funzionamento dell'apparecchio, contattare al più presto il servizio tecnico autorizzato dalla SAMMIC S.A.

Equipamento (Fig. 2 pag. 14)

La dotazione standard comprende un recipiente inossidabile e tre accessori diversi:

1. Gancio impastatore a forma di spirale, per tutti gli impasti duri.
2. Paletta mixer, per impasti molli di pasticceria.
3. Frusta, per qualunque tipo di emulsione.

PULIZIA E IGIENE

-Dato che il recipiente (H) e gli accessori sono a contatto con l'impasto, è necessario

pulirli immediatamente dopo l'uso. Per farlo:

-Preparare una soluzione mescolando quattro cucchiate di prodotto pulente multituoso per ogni litro d'acqua.

-Eliminare gli eventuali residui di cibo usando una spugnetta morbida imbevuta nella soluzione.

-Lasciare in ammollo nella soluzione per almeno 30 minuti.

-Risciacquare con acqua pulita..

-Lasciare asciugare a temperatura ambiente.

-L'esterno dell'apparecchio NON SI DEVE MAI PULIRE con un getto diretto d'acqua, ma usando un panno umido e un normale detergente.

-Controllare periodicamente che le griglie di ventilazione posteriori non siano ostruite.

-Per effettuare la pulizia della protezione di sicurezza (I) è conveniente smontarla; per farlo, svitare le due manette (J), rimuovere la leva di sollevamento e abbassamento del recipiente (E) ed estrarre la protezione di sicurezza (I). Una volta smontata, si può pulire usando un prodotto pulente non abrasivo (per evitare di graffiarla) sotto il getto del rubinetto. Per rimetterla a posto, ripetere in senso contrario le operazioni illustrate in precedenza.

SICUREZZA

-La protezione di sicurezza (I) arresta il motore in caso di sollevamento della stessa e non consente di accedere all'accessorio mentre l'apparecchio è in moto.

-L'abbassamento del supporto del recipiente (F) provoca l'arresto dell'apparecchio.

-È necessario impostare al minimo il regolatore della velocità (A.1) per poter mettere in moto l'apparecchio.

-Il tempo di arresto dell'accessorio è inferiore a 3 secondi a qualunque velocità.

-In caso di black-out, l'apparecchio non si rimette in moto una volta ripristinata la tensione.

-L'apparecchio è protetto da sovratensioni, sovraccarichi e surriscaldamenti.

-ATTENZIONE: non mettere in moto l'apparecchio se il recipiente non è in posizione corretta.

PROBLEMI DI FUNZIONAMENTO

L'impastatrice non si mette in moto

Verificare che:

-L'impastatrice sia collegata a rete e che vi sia tensione in rete.

-La protezione di sicurezza (I) sia abbassata.

-Il recipiente (H) si trovi in posizione di lavoro.

-Il regolatore della velocità (A.1) sia sulla posizione minima.

L'impastatrice si arresta mentre sta lavorando

-Se il motore è caldo, attendere qualche minuto in modo da farlo raffreddare prima di rimetterlo in moto.

-Se l'apparecchio è stato riempito troppo, ridurre il carico prima di rimetterlo in moto.

Altre anomalie

-Se l'apparecchio fa un rumore simile a dei colpi metallici, controllare che l'accessorio non si sia deformato e che il recipiente sia correttamente posizionato sul supporto.

-Se il motore gira, ma l'accessorio resta fermo oppure si muove a singhiozzo, verificare lo stato della cinghia.

-Può accadere che a causa di sbalzi di corrente l'apparecchio si blocchi. In questo caso per ripristinare il corretto funzionamento occorre scollegare e ricollegare l'apparecchio.

ALTRE OSSERVAZIONI IMPORTANTI

La rumorosità dell'apparecchio in moto, sistemato a 1,6 m di altezza e a 1 m di distanza è inferiore a 80dB(A). Rumore di fondo: 45 dB(A).

Caratteristiche tecniche

I materiali impiegati per costruire l'apparecchio sono stati selezionati secondo le norme vigenti in materia di alimentazione (NSF).

Indicações para a marcação CE

Cada máquina inclui os seguintes indicadores:

- Nome e morada do fabricante: SAMMIC S.A. c/ Atxubiaga 14, Azpeitia, Gipuzkoa (SPAIN).

- Marca "CE".

- O modelo de máquina indicado na alínea seguinte.

- O número de série indicado no certificado de garantia e na declaração de conformidade.

MODELOS

Este manual descreve a instalação, funcionamento e manutenção das batedeiras BM-5 e BM-5E..

A referência do modelo e as respectivas características estão indicadas na placa de identificação colocada na máquina.

Este aparelho foi desenhado e fabricado de acordo com as seguintes normas:

Directivas e normas europeias (versão a 230V 50/60Hz)

- Directiva de baixa tensão: 73/23 CEE
- Directiva de máquinas: 89/392 CEE
- Directiva de compatibilidade electromagnética: 89/336 CEE

- Modificação das directivas: 93/68/CEE
- Normas de segurança de máquinas UNE-EN 454

- Normas de emissão de interferências UNE-EN 55014, 61000-3-2 e 61000-3-3

- Normas de imunidade a interferências UNE-EN 55014-2

Normas de aplicação americanas (Versão a 115V 50/60Hz)

- Normas de segurança de máquinas ANSI/UL 763-2000, CSA C22.2 No.195-M1987, UL 94

- Normas de higiene e materiais ANSI-NSF 8 e ANSI-NSF 51 (também se aplica às máquinas de 230V 50/60 Hz).

Índices de protecção conforme a norma EN 60529

- Comandos eléctricos IP 54

- Máquina IP 24

INSTALAÇÃO

Para obter as melhores prestações assim como uma boa conservação da máquina deve seguir as instruções contidas neste manual.

Local de instalação

As batedeiras BM-5E e BM-5 instalam-se sobre uma mesa de trabalho estável e rígida. Dispõem de um pé regulável (G) para nivelar a máquina garantindo assim uma boa estabilidade.

Ligação Eléctrica

1. CARACTERÍSTICAS DO MOTOR

A batedeira é fornecida para tensão monofásica de 230V 50/60Hz e 115V 50/60Hz.

Antes de ligar a batedeira à corrente eléctrica, verificar se a tensão da rede eléctrica e o valor indicado na placa de características da batedeira coincidem.

BM-5E: Para as duas tensões motores Universais a 120 ou 230 V.

BM-5: Nas duas versões da máquina usa-se um motor trifásico de 230V com uma potência nominal de 250 W.

2. CARACTERÍSTICAS DO CABO

As batedeiras BM-5E e BM-5 são fornecidas com um cabo eléctrico de 2 m. de comprimento com revestimento resistente ao óleo.

Preparar uma tomada de corrente de parede 2P+T de 10-16A e a ficha correspondente (se não estiver incluída).

É OBRIGATÓRIA A LIGAÇÃO A TERRA. O fio de terra da máquina está assinalado.

A instalação deverá estar protegida por um disjuntor diferencial e um fusível de calibre 16A.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO (Fig. 1, Pág.14)

1. Colocação da tigela misturadora

- Colocar o suporte da tigela misturadora (F) na posição baixa accionando a alavanca de subida e descida da tigela misturadora (E).

- A tigela misturadora (H) ajusta-se ao suporte (F) por vários pontos de fixação.

- Assegurar-se de que as partes em contacto estão em perfeito estado de limpeza.

- Para retirar a tigela misturadora (H), situá-la na posição baixa com a alavanca (E), elevá-la e finalmente retirar.

2. Colocação dos Acessórios

- Colocar o suporte da tigela misturadora (F) na posição baixa accionando a alavanca (E).

- Colocar e encaixar o acessório no eixo

porta-ferramenta fazendo-o girar em sentido anti-horário. Para facilitar este processo, colocar previamente o acessório na tigela misturadora (H).

- Para desmontar o acessório, girá-lo em sentido horário.

3. Mudança de velocidades

A variação de velocidade realiza-se electro-numericamente. Girando o controle de variação (A.1) em sentido horário aumenta-se a velocidade e girando em sentido anti-horário reduz-se a velocidade.

4. Funcionamento

A batedeira só pode entrar em funcionamento se o suporte da tigela misturadora (F) estiver na posição alta, a protecção de segurança (I) descida e o variador de velocidade (A.1) no mínimo.

Se estas condições forem cumpridas, a máquina entrará em funcionamento.

BM-5E: Arranque: girar o comando do variador em sentido horário (A.1); a velocidade aumenta e, ao contrário, diminui. Para parar a máquina, voltar à posição 0.

BM-5: Arranque: premir o botão de marcha (A.3) com o variador no mínimo.

O arranque realiza-se sempre em velocidade lenta para evitar salpicos. Depois aumentar progressivamente a velocidade em função do trabalho a realizar. Paragem: premir botão A2

5. Capacidades Máximas Recomendadas

A capacidade de trabalho de uma batedeira depende dos seguintes factores:

- ferramenta utilizada,
- natureza, quantidade e densidade da massa
- velocidade adequada.

Exceder as quantidades máximas aconselhadas influi negativamente no trabalho e na longevidade da máquina.

Trabalho Capacidades máximas

	BM-5	BM-5E	
Massa de pão	1.51	1	(Kg de farinha)
Croissants	1.25	0.8	(Kg de farinha)
Bolo	8	5	(n de ovos)
Pizza	1.25	0.8	(Kg de massa)
Clara	8	5	(n de ovos)
Genovesas	8	5	(n de ovos)
Merengue	0.375	0.225	Kg di açúcar)
Puré	2.5	1.5	(Kg de batatas)
Misturas de carne	2.5	1.5	(Kg de carne)

MANUTENÇÃO

Importante: Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, revisão ou reparação da batedeira, é obrigatório desligar a batedeira da corrente eléctrica.

Lubrificação

Periodicamente (no mínimo uma vez por mês) secar e lubrificar com vaselina as guias do suporte da tigela misturadora.

Os restantes componentes mecânicos (engrenagens, rolamentos,...) estão lubrificados de forma vitalícia pelo que não necessitam de manutenção.

Tensão e mudança da correia

Verificar periodicamente (no mínimo uma vez por ano) o estado da correia. Para o efeito, abrir a tampa de comando (B) com o cuidado de não esticar excessivamente o cabo do painel de comando.

Se a correia estiver danificada, substituí-la por uma nova procedendo do seguinte modo:

- Afrouxar os 4 parafusos do suporte motor para poder soltar a correia.
- Substituir a correia por uma nova.
- Esticar a correia deslocando o suporte do motor (a tensão não deve ser excessiva) e voltar a apertar os 4 parafusos do suporte motor.

Se a correia não estiver tensa, soltar ligeiramente os parafusos do suporte motor e esticar a correia como se explica no ponto anterior.

Outras observações

Se o cabo eléctrico estiver danificado, a sua substituição deverá ser realizada por um serviço técnico autorizado por SAMMIC S.A.

Se for detectada alguma anomalia no funcionamento da máquina, contactar de imediato um serviço técnico autorizado por SAMMIC S.A.

Equipamento (Fig. 2, Pág.14)

O equipamento standard inclui uma tigela misturadora inoxidável e três acessórios diferentes:

1. Gancho amassador, de forma espiral, para todas as massas duras.
2. Pá misturadora, para massas moles de pastelaria.
3. Batedor, para todo o tipo de emulsões.

LIMPEZA E HIGIENE

-A tigela misturadora (H) e os acessórios de trabalho que estão em contacto com os alimentos devem ser imediatamente limpos após a sua utilização. Para o efeito:

-Prepare uma solução com detergente, misturando quatro colheres de um produto de limpeza multi-uso por cada litro de água.

-Utilizando um pano suave humedecido em água com detergente, elimine eventuais restos de alimentos.

-Deixe repousar em água com detergente pelo menos durante 30 min.

-Retirar os restos de detergente com água.

-Depois de enxaguar, deixar secar a temperatura ambiente.

-O exterior da máquina NÃO DEVE SER limpo com jacto directo de água. Para a sua limpeza, utilizar um pano húmido e detergente multi-uso.

-Controlar periodicamente as grelhas de ventilação traseiras para detectar eventuais obstruções.

-Para proceder à limpeza da protecção de segurança (I) é conveniente desmontá-la. Para o efeito, desenroscar os dois manípulos (J), retirar a alavanca de subida e descida da tigela misturadora (E) e tirar a protecção de segurança (I). Depois de desmontada, pode ser limpa com produtos de limpeza não abrasivos (para evitar que seja riscada) e com água directa. Para a colocação, proceder no modo inverso.

SEGURANÇA

-A protecção de segurança (I) pára o motor no caso de se levantar e não permite ter acesso ao acessório enquanto a máquina estiver em funcionamento.

-A descida do suporte da tigela misturadora (F) provoca a paragem da máquina.

-É necessário ajustar o controle de velocidade (A.1) no mínimo para poder pôr a máquina em funcionamento.

-O tempo de paragem do acessório é inferior a 3 segundos em qualquer velocidade.

-Em caso de corte de corrente eléctrica, a máquina não entra em funcionamento quando a energia é restabelecida.

-A máquina está protegida contra sobre-

tensões, sobrecargas e aquecimentos.

-PRECAUÇÃO: Não se deve pôr a máquina em funcionamento sem colocar a tigela misturadora na sua posição.

INCIDENTES NO FUNCIONAMENTO

A batedeira não arranca

Verificar se:

-A batedeira está ligada à tomada e se há corrente eléctrica.

-A protecção de segurança (I) está desci-

da.

-A tigela misturadora (H) se encontra na sua posição de trabalho.

-O controle de velocidade (A.1) está na posição mínima.

A batedeira pára em pleno funcionamento

-Se o motor estiver quente, aguardar que arrefeça antes de retomar o seu funcionamento.

-Se se sobrecarregou a máquina, reduzir a carga antes de a accionar novamente.

Outras anomalias

-Se a máquina emitir golpes metálicos, certificar-se de que o acessório não está deformado e verificar se a tigela misturadora está bem posicionada no suporte.

-Se o motor girar mas o acessório não avançar ou funcionar de forma descontínua, verificar o estado da correia.

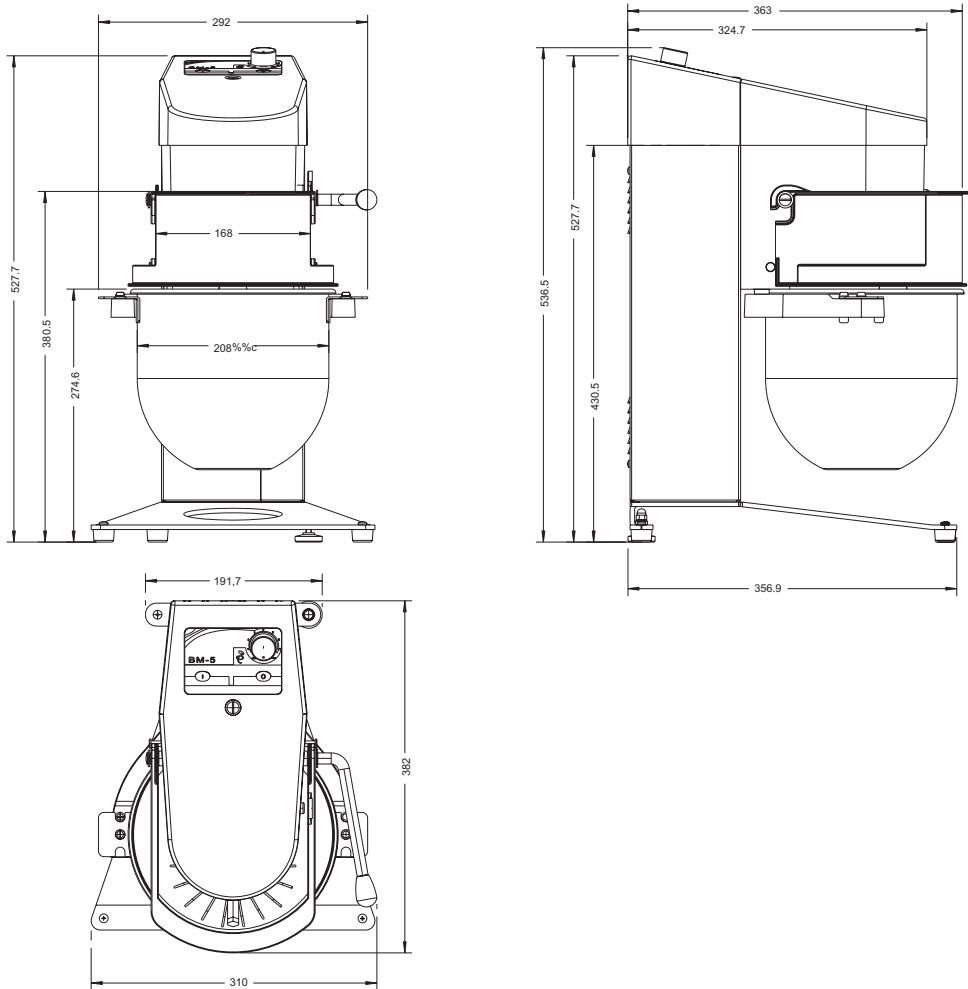
-Pode acontecer que, por segurança e devido a flutuações na rede eléctrica, os aparelhos fiquem bloqueados. Neste caso para reestabelecer o funcionamento normal é necessário desligar e voltar a ligar o aparelho

OUTRAS OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Nível de ruído da máquina em funcionamento, colocada a 1.6 m de altura e 1 m de distância, inferior a 80 dB(A). Ruído de fundo: 45 dB(A).

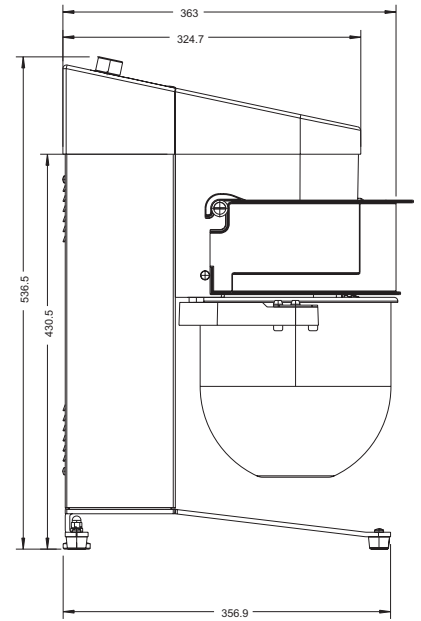
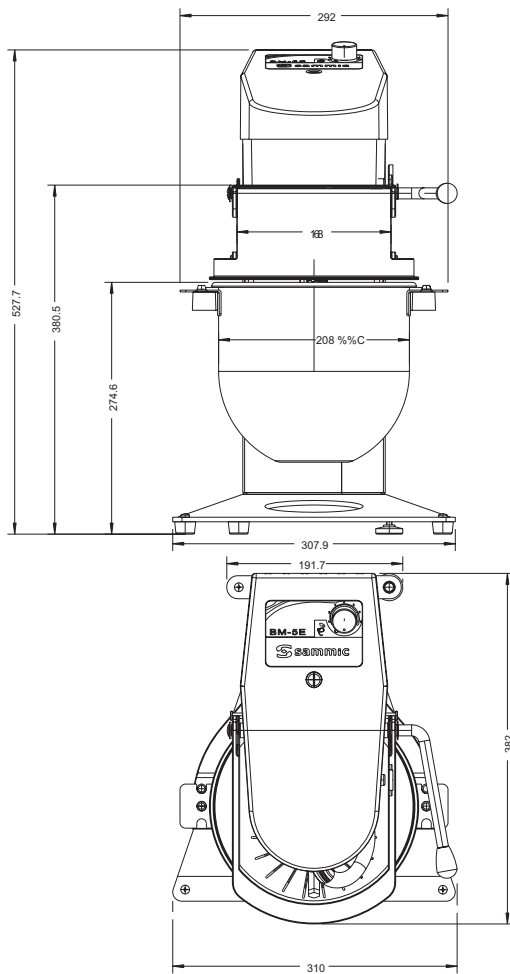
Características técnicas

Os materiais utilizados na construção da máquina foram seleccionados de acordo com as normas vigentes em matéria de alimentação (NSF).



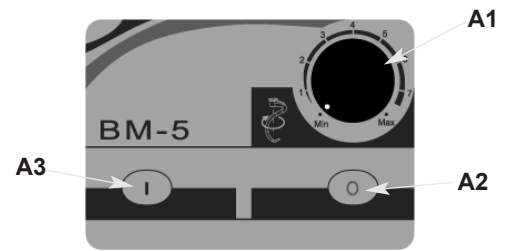
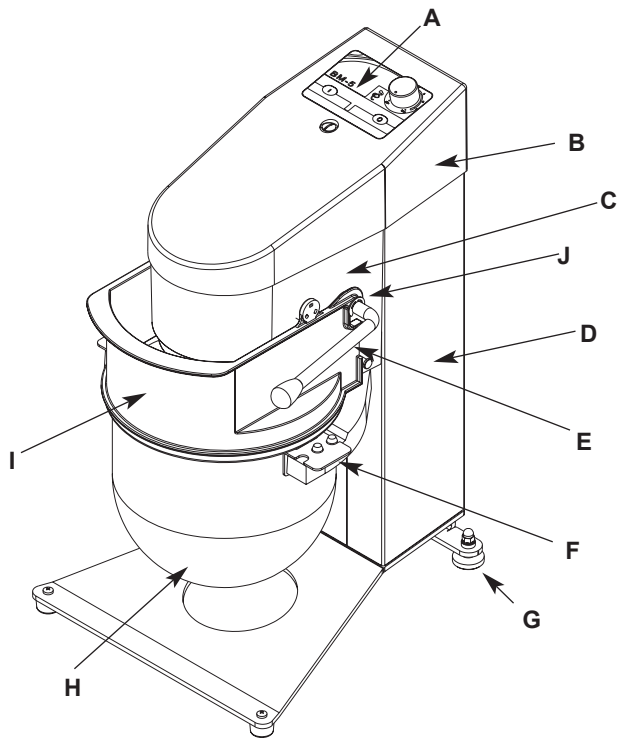
CARACTERISTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	BM-5
CAPACIDAD DEL CALDERO	BOWL CAPACITY	FASSUNGSVERMÖGEN RÜHRSCHÜSSEL	5 l.
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	ELECTRICAL SUPPLY	STROMVERSORGUNG	230V - 50/60 Hz / 1~ 115V - 50/60 Hz / 1~
POTENCIA ELÉCTRICA	ELECTRICAL LOADING	ELEKTRISCHE LEISTUNG	250 W
DIMENSIONES EXTERIORES	EXTERNAL DIMENSIONS	ABMESSUNGEN	
-Ancho	-Width	-Breite	310 mm
-Fondo	-Depth	-Tiefe	370 mm
-Alto	-Height	-Höhe	510 mm
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	17 kg

CARACTÉRISTIQUES	CARACTERISTICHE	CARACTERÍSTICAS	BM-5
CAPACITÉ DE LA CUVE	CAPACITÀ DEL RECIPIENTE	CAPACIDADE DA TIGELA MISTURADORA (LITROS)	5 l.
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA	230V - 50/60 Hz / 1~ 115V - 50/60 Hz / 1~
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	POTENZA ELETTRICA	POTÊNCIA ELÉCTRICA	250 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSÕES EXTERIORES	
-Largeur	-Larghezza	-Largura	310 mm
-Profondeur	-Profondità	Fundo	370 mm
-Hauteur	-Altezza	-Altura	510 mm
POIDS NET	PESSO NETTO	PESO LÍQUIDO	17 kg



CARACTERÍSTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	BM-5E
CAPACIDAD DEL CALDERO	BOWL CAPACITY	FASSUNGSVERMÖGEN RÜHRSCHÜSSEL	5l
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	ELECTRICAL SUPPLY	STROMVERSORGUNG	230v / 50Hz /1~ 120v / 60Hz /1~
POTENCIA ELÉCTRICA	ELECTRICAL LOADING	ELEKTRISCHE LEISTUNG	300W
DIMENSIONES EXTERIORES	EXTERNAL DIMENSIONS	ABMESSUNGEN	310
-Ancho	-Width	-Breite	382
-Fondo	-Depth	-Tiefe	537
-Alto	-Height	-Höhe	14 kG
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	

CARACTÉRISTIQUES	CARACTERISTICHE	CARACTERÍSTICAS	BM-5E
CAPACITÉ DE LA CUVE	CAPACITÀ DEL RECIPIENTE	CAPACIDADE DA TIGELA MISTURADORA	5l
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA	230v / 50Hz /1~ 120v / 60Hz /1~
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	POTENZA ELETTRICA	POTÊNCIA ELÉCTRICA	300W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSÕES EXTERIORES	310
-Largeur	-Larghezza	-Largura	Fundo
-Profondeur	-Profondità	-Altura	382
-Hauteur	-Altezza		537
POIDS NET	PESO NETTO	PESO LÍQUIDO	14 kG



- 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

- 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

- A- Schaltbrett
 - A.1- Geschwindigkeitsregler
 - A.2- Stopptaste
 - 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

- 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

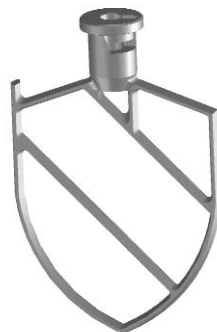
- A- Quadro comandi
 - A.1- Regolatore della velocità
 - A.2- Pulsante di arresto
 - A.3- Pulsante di avvio
- B- Coperchio
- C- Testa
- D- Colonna
- E- Leva per sollevare o abbassare il recipiente
- F- Supporto del recipiente
- G- Piedino regolabile
- H- Recipiente
- I- Protezione di sicurezza
- J- Manetta

- 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

FIG. 2 / ZCHNG. 2



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

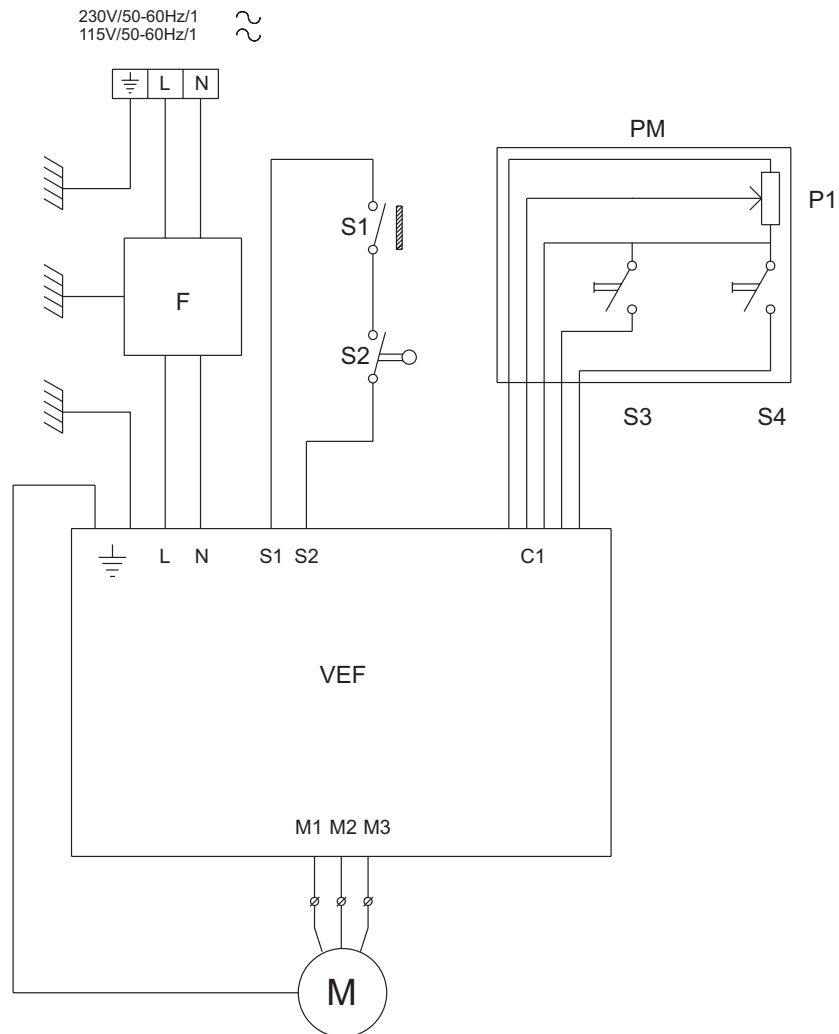


- Paleta
- Beater
- Schaufel
- Palette
- Paletta
- Paleta

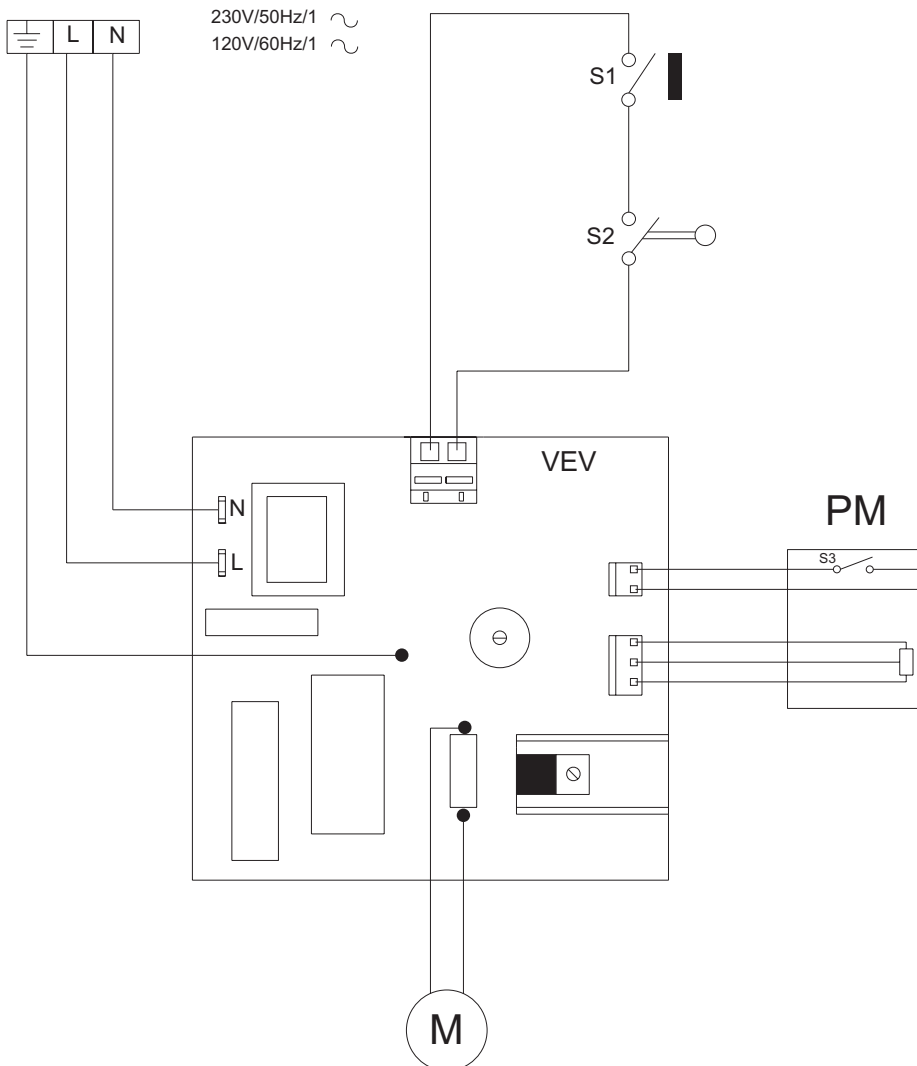


- Revolvedora
- Balloon whisk
- Rührer
- Fouet
- Frusta
- Batedor

	Denominación	Description	Dénomination
F	Filtro Interferencias	Interferences filter	Filtre interférences
S1	Micro magnético pantalla	Screen magnetic switch	Microrrupteur magnétique écran
S2	Microrruptor caldero	Bowl microswitch	Microrrupteur cuve
VEF	Variador electrónico de frecuencia	Speed electronic regulator	Variateur électronique de fréquence
PM	Placa de mandos	Control panel	Plaque de commandes
P1	Potenciómetro ajuste velocidad	Speed adjust potentiometer	Potentiomètre ajustement vitesse
S3	Pulsador marcha	Start switch	Interrupteur de marche
S4	Pulsador parada	Stop switch	Interrupteur d'arrêt
M	Motor	Motor	Moteur



	Denominación	Description	Dénomination
S1	Micro magnético pantalla	Screen magnetic switch	Microrrupteur magnétique écran
S2	Microrruptor caldero	Bowl microswitch	Microrrupteur cuve
VEV	Variador electrónico de velocidad	Speed electronic regulator	Variateur électronique de fréquence
PM	Placa de mandos	Control panel	Plaque de commandes
S3	Contacto on/off de marcha	Start switch	Interrupteur de marche
M	Motor	Motor	Moteur





UNE-EN ISO 9001