

**MOD : WR-BM20-C3**

**Production code : 60302002\_**

## CAP. 7 - MANTENIMIENTO

### 7.1 - GENERALIDADES

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento es necesario: **desconectar la clavija de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.**

### 7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

Controlar periódicamente el estado de desgaste del cable y si es necesario llamar al "CENTRO DE ASISTENCIA" para la sustitución.

### 7.3 - UTENSILIOS

Si los utensilios no funcionaran correctamente, llamar al "CENTRO DE ASISTENCIA"

## CAP. 8 - DESECHO

### 8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

Si por cualquier motivo se decidiera poner fuera de uso la máquina, asegurarse de que ésta no pueda ser usada por ninguna persona: **desunir las conexiones eléctricas.**

### 8.2 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos



*De acuerdo al Art.13 del Decreto legislativo 25 de julio 2005 ,n.151 "Actuación de las Directivas 2002/95/CE,2002/96/CE y 2003/108/CE, en relación a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como el desecho de los residuos" .*

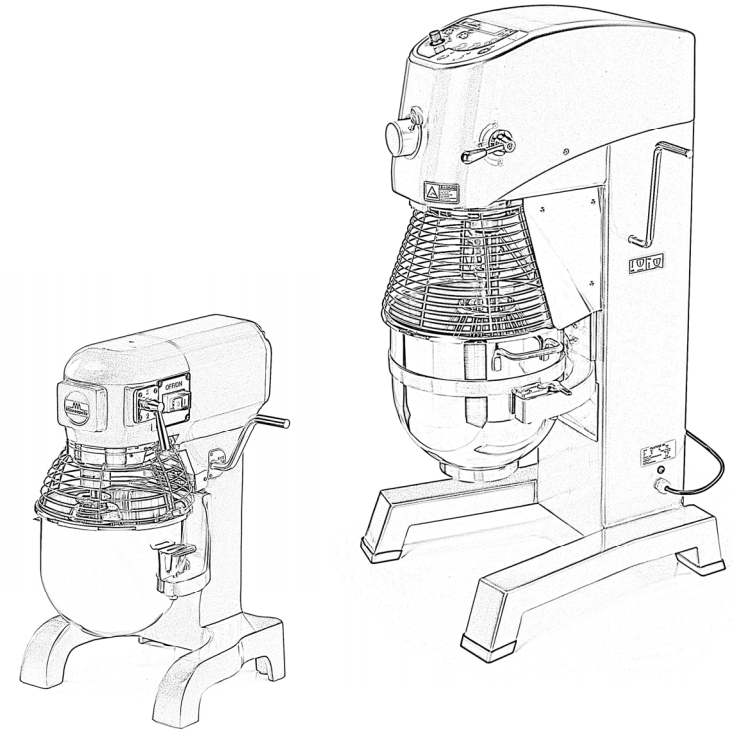
*El símbolo del contenedor de basura tachado que aparece en el aparato o en su confección indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser desechado de forma separada de los demás residuos.*

*La recogida diferenciada del presente aparato al alcanzar el final de su vida es organizada y gestionada por el productor. El usuario que quiera deshacerse del presente aparato deberá entonces contactar al fabricante y seguir el sistema que éste ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato que ha alcanzado su el final de su vida útil.*

*La recogida diferenciada adecuada para el sucesivo reciclaje del aparato y el tratamiento y desecho ambiental compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece el uso y/o reciclaje de los materiales por los cuales está compuesto el aparato.*

*El desecho abusivo del producto por parte del poseedor implica la aplicación de las sanciones administrativas estipuladas por la normativa vigente.*

## MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO



Ecd. 04/2021 - ver.002

## Mezcladoras planetarias 10-20-30-40

## PREMISA

- El presente manual ha sido redactado para proporcionar al cliente toda la información sobre la máquina y las normas relacionadas con ésta, así como las instrucciones de uso y mantenimiento que permiten usar de mejor manera el medio, manteniendo íntegra la eficiencia a lo largo del tiempo.
- Este manual será entregado a las personas que usarán la máquina y realizarán su mantenimiento periódico.

## ÍNDICE DE LOS CAPÍTULOS

<b>CAP. 1 - INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA</b>	<b>pág. 3</b>
1.1 - PRECAUCIONES GENERALES	
1.2 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA	
1.2.1 - dispositivos mecánicos de seguridad	
1.2.2 - dispositivos eléctricos de seguridad	
1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	
1.3.1 - descripción general	
1.3.2 - características de fabricación	
1.3.3 - composición de la máquina	
<b>CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS</b>	<b>pág. 6</b>
2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS...	
<b>CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA</b>	<b>pág. 7</b>
3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA	
3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN LA RECEPCIÓN	
3.3 - DESECHO DE LOS ELEMENTOS DEL EMBALAJE	
<b>CAP. 4 - INSTALACIÓN</b>	<b>pág. 8</b>
4.1 - POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA	
4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFASE	
4.2.1 - CONEXIÓN ELÉCTRICA TRIFASE	
4.2.2 - Sentido de rotación de los útiles	
4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO	
4.3.1 - Esquema de la instalación eléctrica mod. 10-20-30	
4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO	
<b>CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA</b>	<b>pág. 9</b>
5.1 - COMANDOS	
5.2 - CARGA DEL PRODUCTO	
<b>CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA</b>	<b>pág. 11</b>
6.1 - GENERALIDADES	
6.2 - PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA	
6.2.1 - limpieza utensilios de la cuba	
6.2.2 - limpieza general	
<b>CAP. 7 - MANTENIMIENTO</b>	<b>pág. 12</b>
7.1 - GENERALIDADES	
7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN	
7.3 - UTENSILIOS	
<b>CAP. 8 - DESECHO</b>	<b>pág. 12</b>
8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO	
8.2 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	

## CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

### 6.1 - GENERALIDADES

- La limpieza de la máquina es una operación que se debe efectuar por lo menos una vez al día o, si es necesario, con mayor frecuencia.
- La limpieza debe ser escrupulosamente cuidada para todas las partes de la máquina que estén en contacto directo o indirecto con los alimentos.
- La máquina no debe ser limpiada con hidrolimpiadoras, sino con agua y detergentes neutros. No se deben usar utensilios, cepillos o cualquier otro objeto que pueda estropear superficialmente la máquina.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario:

- a) Desconectar la clavija de alimentación de la red eléctrica para aislar completamente la máquina del resto de la instalación;

### 6.2 - PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

#### 6.2.1 - limpieza de los utensilios de la cuba

Para limpiar el porta utensilios es necesario:

- a) Sacar la cuba del cuerpo de la máquina;
- b) Desmontar el utensilio con mucha **ATENCIÓN**.

Cuando se hayan removido los componentes, limpiarlos con agua tibia y un detergente neutro. La cuba y el utensilio utilizado deben ser lavados con agua caliente y detergentes neutros por lo menos una vez al día o cada vez que éstos permanezcan sin usar durante más de dos horas.

**ATENCIÓN! No lavar ningún componente de la planetaria en el lavavajillas.**

#### 6.2.2 - limpieza general

##### NOTA: Desconectar la toma de alimentación

El lavado del cuerpo de la máquina se puede realizar con un detergente neutro y un paño húmedo enjuagándolo frecuentemente con agua tibia.

Al terminar secar adecuadamente todas las partes.

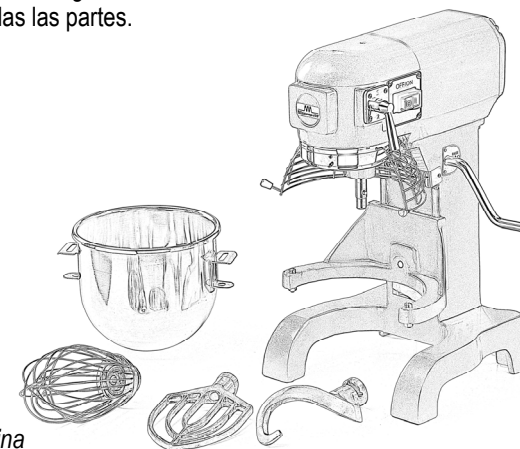


FIG. n°10 - Vista general de la máquina

## 5.2 - CARGA DEL PRODUCTO

La mercancía a trabajar se debe cargar en la cuba únicamente con el motor parado, teniendo cuidado con el utensilio.

**NOTA: No introducir productos sólidos!**

El procedimiento es el siguiente:

1. Bajar la palanca (Fig.1 - ref.11) en sentido horario.
2. Introducir el utensilio idóneo para el trabajo que se desea efectuar;
3. Introducir la cuba en los soportes adecuados (Fig.1 - ref.9) y fijarla con los ganchos (en los modelos 20-30 ) presentes en los mismos (Fig.1 - ref.3).
4. (**ATENCIÓN**) meter el producto en la cuba teniendo cuidado con el utensilio introducido;
5. levantar la palanca (Fig.1 - ref.11) en sentido antihorario, de manera que se ponga la cuba en posición de trabajo;
6. asumir una posición correcta para evitar accidentes (ver FIG. n°9): el cuerpo debe estar perpendicular al lugar de trabajo; las manos no deben forzar los componentes de la máquina u obstaculizar los movimientos de la misma.

**No apoyarse a la máquina de ninguna manera evitando asumir posiciones que comporten el contacto directo con la máquina.**

### **ATENCIÓN!**

**Utilizar la máquina máx 30 minutos ON y 10 minutos OFF.**

7. poner en marcha la máquina oprimiendo el botón "I".
8. Para cambiar la velocidad apagar la maquina, seleccionar la velocidad requerida y volver a encender la maquina.
9. Al terminar el trabajo parar la máquina oprimiendo el botón de parada "0";
10. bajar la palanca (Fig.1 - ref.11) en sentido horario, la cuba se baja, a continuación quitar la cuba con cuidado.

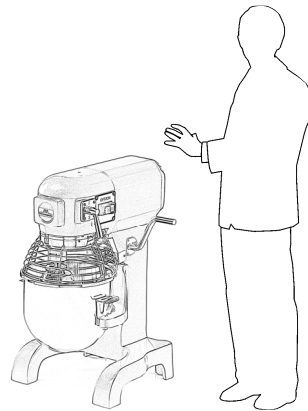


FIG. n°9 - Posición correcta

## CAP. 1 - INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA

### 1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- La máquina debe ser usada únicamente por personal preparado el cual debe conocer perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En el caso en que se deba proceder al uso de la máquina por parte de personal diverso, llevar a cabo con tiempo la debida capacitación.
- Antes de ejecutar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconectar la clavija de la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Cuando se interviene para el mantenimiento o la limpieza de la máquina (y por lo tanto son removidas las protecciones), valorar atentamente los riesgos residuales.
- Durante el mantenimiento o la limpieza mantener la mente concentrada en la operación en curso.
- Controlar regularmente el estado del cable de alimentación; un cable imperfecto o no íntegro representa un grave peligro de tipo eléctrico.
- Si la máquina hiciese suponer o demostrase un mal funcionamiento se recomienda no usarla y no intervenir directamente a su reparación; sino contactar al "Centro de Asistencia".
- No emplear el aparato para elaborar productos congelados, productos con huesos y productos no alimenticios.
- No intentar meter las manos u otros objetos en el contenedor con la máquina en funcionamiento.
- El fabricante no se responsabiliza en ninguno de los siguientes casos:
  - ⇒ que la máquina o los dispositivos de seguridad instalados sean manipulados por personal no autorizado;
  - ⇒ que los componentes sean sustituidos por otros no originales;
  - ⇒ que no se sigan **atentamente** las instrucciones presentes en el manual;
  - ⇒ que las superficies de la máquina sean tratadas con productos no aptos.

### 1.2 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA

#### 1.2.1 - dispositivos mecánicos de seguridad

En cuanto a la seguridad de naturaleza mecánica, la máquina descrita en este manual responde a las directivas mecánicas **CEE 2006/42**.

#### 1.2.2 - dispositivos eléctricos de seguridad

En cuanto a la seguridad de naturaleza eléctrica, la máquina descrita en este manual responde a las directivas **CEE 2006/95, 2004/108**.

La máquina está provista de un microinterruptor que provoca la parada de la máquina en el caso en el que se quite la rejilla de protección sobre la cuba (ver FIG. n°1);

A pesar de que el aparato esté dotado con las medidas normativas para las protecciones eléctricas y mecánicas (sea en fase de funcionamiento que en fase de limpieza y mantenimiento), aún existen **RIESGOS RESIDUALES** que no pueden ser totalmente eliminados, subrayados en este manual bajo la palabra **ATENCIÓN**. Éstos se refieren al peligro de contusiones durante la limpieza de la máquina y de los accesorios

### 1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

#### 1.3.1 - descripción general

El mezclador planetario ha sido proyectado y fabricado por nuestra empresa con el objetivo específico de homogeneizar, emulsionar y montar productos alimenticios como huevos, harina o nata y que no sean particularmente duros o consistentes, y garantizar:

- máxima seguridad en el uso, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene, obtenida gracias a una minuciosa selección de los materiales que tienen contacto con los alimentos, y con la eliminación de los ángulos en las partes de la máquina que están en contacto con los productos, de manera que se obtenga una limpieza fácil y total que también se facilita desmontando la máquina;
- máximo rendimiento;
- robustez y estabilidad de todos los componentes;
- máximo silencio;
- gran manejabilidad.

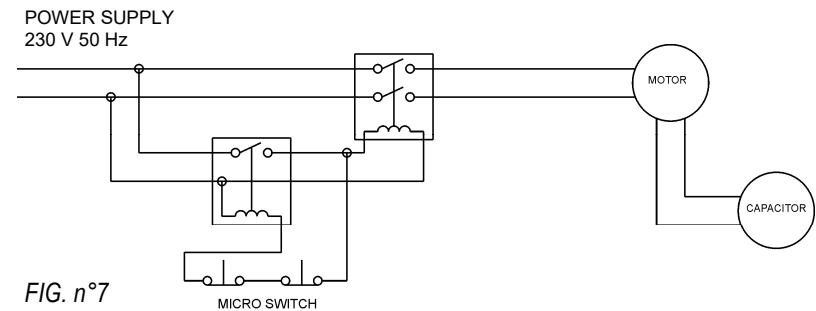
#### 1.3.2 - características de fabricación

El mezclador planetario está fabricado con los siguientes materiales:

- Cuerpo en aluminio y hierro colado barnizados;
- Cuba en acero inoxidable fácilmente removible
- Utensilios en acero inoxidable y aluminio;
- Rejilla de protección en acero cromado.

### 4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO

#### 4.3.1 - Esquema de la instalación eléctrica mod. 10-20-30



#### 4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO (FIG. n°1)

Antes de proceder a la prueba del aparato, asegurarse de que:

- La cuba de elaboración (FIG. n°1 - ref.4) esté correctamente en su lugar;
- El utensilio (FIG. n°1 - ref.5-6-7) esté perfectamente montado;
- No hayan accesorios sueltos en el interior de la cuba (FIG. n°1 - ref.4);
- La rejilla (FIG. n°1 - ref.2) esté perfectamente cerrada.

El procedimiento es el siguiente:

1. accionar el mezclador planetario oprimiendo el botón start "I", y a continuación el botón stop "0";
2. controlar si al abrir la rejilla o al bajar la cuba (FIG. n°1 - ref.2-4) el mezclador planetario se apaga.

## CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

### 5.1 - COMANDOS

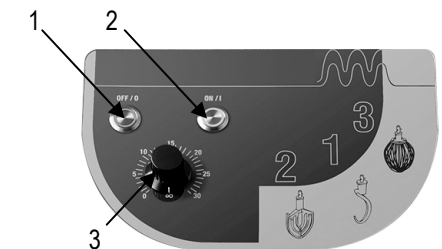
Los comandos son dispositivos ubicados en el cuerpo de la máquina como se representa en

#### Planetaria mod. 10 - 20



- 1 - interruptor O/I
- 2 - selector de velocidad 1-2-3

#### Planetaria mod. 30 - 40



- 1 - botón de parada OFF/O
- 2 - botón de marcha ON/I
- 3 - timer

FIG. n°8 - Posición de los comandos

## CAP. 4 - INSTALACIÓN

### 4.1 - POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

La superficie sobre la cual debe ser apoyada la máquina debe considerar las dimensiones indicadas en la tabla 1 (ver Cap. 2), por lo tanto la superficie de apoyo debe ser lo suficientemente grande y estable como para contenerla y debe estar bien nivelada y seca. Además la máquina debe ser ubicada en un ambiente con una humedad máxima del 75% no salina y a una temperatura comprendida entre los +5°C y +35°C; de cualquier manera en ambientes que no comporten disfunciones de la misma.

### 4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFASE

La máquina está provista de un cable de alimentación con sección 3x1mm<sup>2</sup>; longitud  $\cong$ 1.5m y una clavija "SHUKO".

Conectar la máquina 230 V. - 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 10A,  $\Delta I= 0.03A$ . Asegurarse de que la instalación a tierra funcione correctamente.

Comprobar que correspondan los datos indicados en la placa técnica-matrícula (Fig. n°4), en los documentos de entrega, y en el pedido efectuado.

#### 4.2.1 - CONEXIÓN ELÉCTRICA TRIFASE

La maquina se suministra con un cable de alimentación con sección 5x1,5mm<sup>2</sup>, longitud  $\cong$ 1.5m y un enchufe CEI rojo 15A 3F + T. Conectar la maquina a la red de alimentación trifásica 400V. - 50HZ, interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 10 A,  $\Delta I=0.03A$ .

Verificar que los datos señalados en la placa técnica-matrícula (Fig. n°4), en los documentos de entrega, y en el pedido efectuado correspondan.

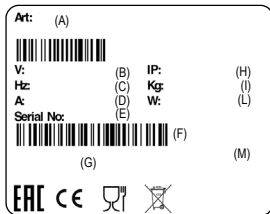


FIG. n°4 - Placa técnica - matrícula

#### 4.2.2 - Sentido de rotación de los útiles

Controlar el sentido de rotación de los útiles presionando el pulsante de marcha "I" (ON) y inmediatamente el pulsante de parada "0" OFF.

El sentido de rotación de los útiles debe ser antihorario mirando la maquina del lado desde el frente

(Fig. n°6). En el caso que el sentido de rotación no sea exacto, invertir (Fig. n 5) de posición en el enchufe, dos de los tres hilos de fase (negro, gris o marrón).

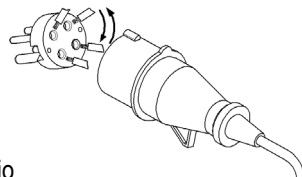


FIG. n.5

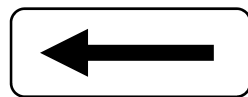
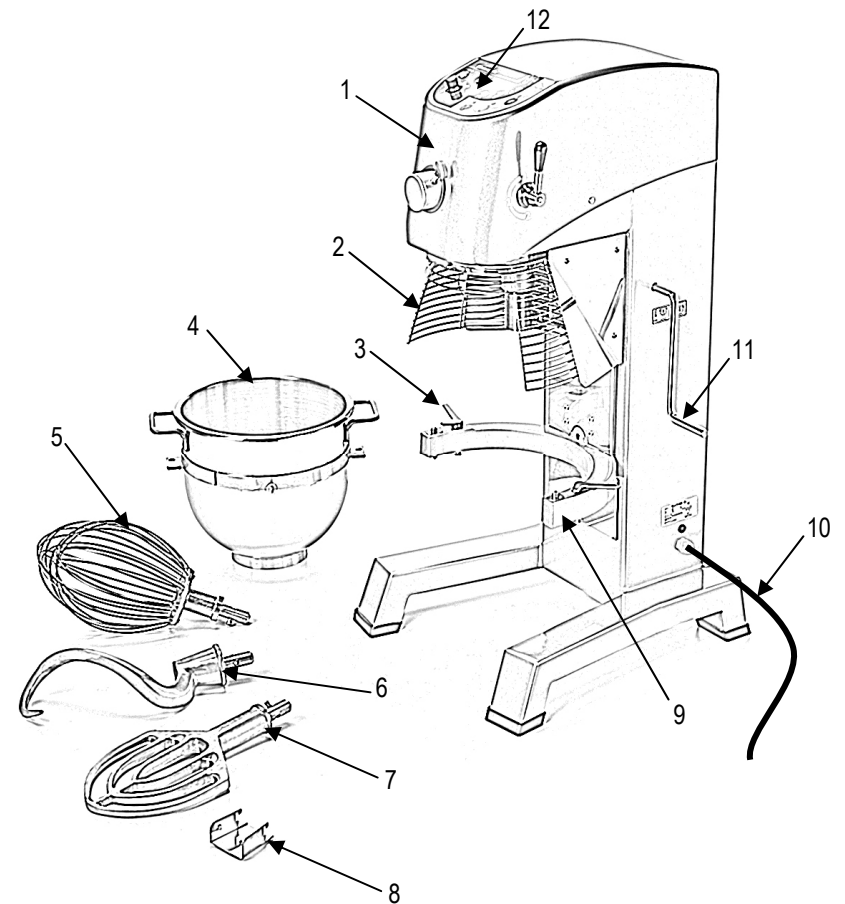


FIG. n.6

### 1.3.3 - composición de la máquina

FIG. n°1 - Vista general de la máquina



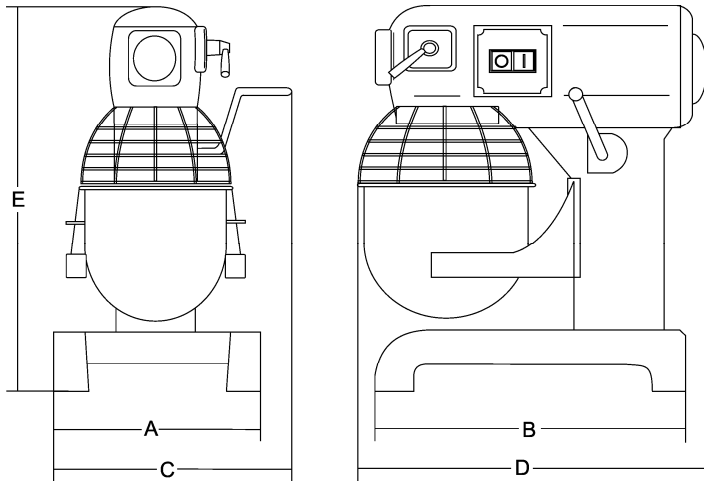
#### LEYENDA:

- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Cuerpo de la máquina                        | 7  | Epátula                                       |
| 2 | Rejilla de protección                       | 8  | Tolva para añadido de ingredientes mod. 30-40 |
| 3 | Gancho de fijación de la cuba mod. 20-30-40 | 9  | Soporte Cuba                                  |
| 4 | Cuba  | 10 | Cable de alimetación                          |
| 5 | Batidora                                    | 11 | Palanca levantar/bajar cuba                   |
| 6 | Gancho                                      | 12 | Interruptor 0/I                               |

## CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

### 2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS...

FIG. n°2 - Dimensiones



Modelo	u.m.	10 lt.	20 lt.	30 lt.	40 lt.
AxB	mm	360x345	420x440	580x660	670x784
CxDxE	mm	440x500x630	515x560x770	630x650x1160	707x698x1316
Capacidad cuba	lt.	10	20	30	40
Giros batidor	r.p.m.	1 = 108 2 = 195 3 = 355	1 = 97 2 = 220 3 = 316	1 = 93 2 = 167 3 = 285	1 = 99 2 = 221 3 = 307
Motor	Watt	450	1100	1500	2200
Alimentación		230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	400V/50Hz
Peso neto	kg	40	83	169	223
Grado de intensidad acústica	dB	≤ 70	≤ 70	≤ 70	≤ 70

**ATENCIÓN:** Las características eléctricas para las cuales está predispuesta la máquina, están indicadas en un placa pegada en la parte posterior de la máquina; antes de realizar la conexión ver **4.2 conexión eléctrica**.

## CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

### 3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA (ver FIG. n°3)

El mezclador planetario sale de nuestros almacenes debidamente embalado, dicho embalaje está constituido por:

- caja externa de madera;
- la máquina;
- el presente manual;
- el certificado de conformidad CE.

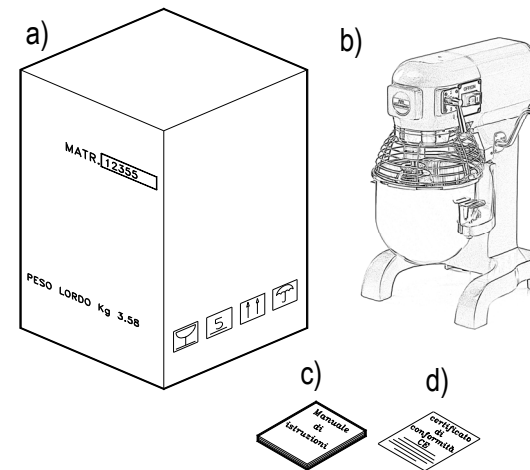


FIG. n°3 - Descripción del embalaje



**Mod. 20-30-40**  
**Embalaje pesado. No levantar manualmente si no es con el auxilio de un mínimo de tres personas**



**Desplazar el embalaje solo con carretillas eléctricas o manuales provistas de estribos de elevación**

### 3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE AL RECIBIRLO

Al recibir la caja, si ésta no presenta daños externos, proceder a abrirla controlando que dentro se encuentre todo el material (ver FIG. n°3). Si por el contrario en el momento de la entrega de la caja ésta presenta señales de maltrato, robo o caída, es necesario hacerlo notar al transportador y dentro de los siguientes 3 días a partir de la fecha de entrega, indicada en los documentos, extender un reporte preciso sobre los posibles daños que ha sufrido la máquina. **No dar la vuelta al embalaje!!** Al transportarlo asegurarse de que éste esté asegurado en los 4 puntos fundamentales (manteniéndolo paralelo al suelo).

### 3.3 - DESECHO DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, precinta plástica) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos; por esta razón pueden ser desechados sin dificultad.

En el caso en que la máquina sea instalada en países en los cuales existen normas particulares, deshacerse del embalaje según lo prescriba la normativa vigente.