



BM-5 / BM-5E

Batidora-mezcladora

Mixer

Rührmaschine

Batteur-mélangeur

Impastatrice

Batedeira-misturadora

Mikser planetrny

Mixer

MANUAL DE INSTRUCCIONES **ES**

USERS MANUAL **EN**

GEBRAUCHSANWEISUNG **DE**

MODE D'EMPLOI **FR**

ISTRUZIONI PER L'USO **IT**

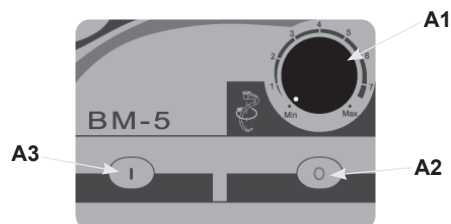
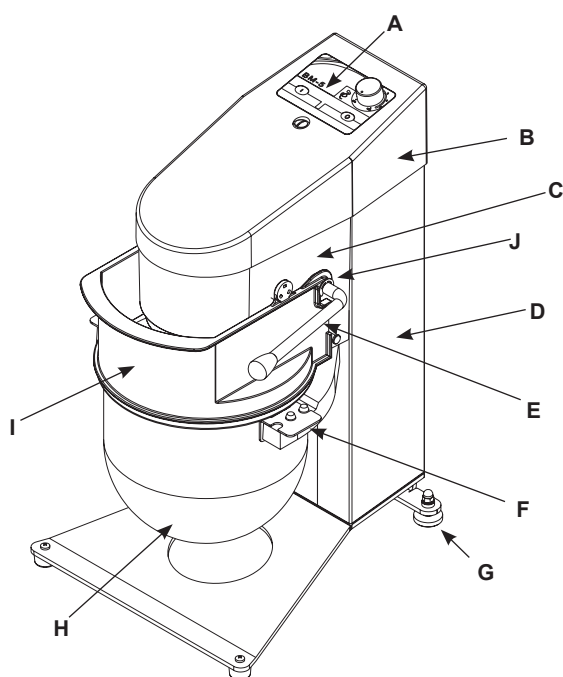
MANUAL DE INSTRUÇÕES **PT**

INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL**

GEBRUIKERSHANDLEIDING **NL**



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

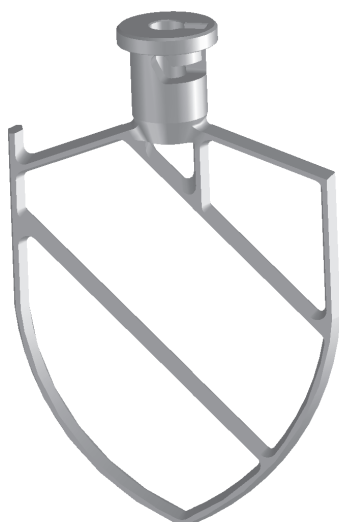
- A – Panel sterowania
- A.1 – Wskaźnik poziomu mocy
- A.2 – Przycisk wyłączający
- A.3 – Przycisk włączający
- B – Pokrywa napędu
- C – Głowica
- D – Kolumna
- E – Dźwignia ustawienia poziomu dzierzy
- F – Uchwyt dzierzy
- G – Regulowane nóżki
- H – Dzierż ze stali nierdzewnej
- I – Ochrona bezpieczeństwa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

NL

- A- Bedieningspaneel
- A.1- Variator-regelknop
- A.2- UIT-drukknop
- A.3- AAN-drukknop
- B- Deksel van de aandrijving
- C- Kop
- D- Kolom
- E- Hendel kom omhoog/omlaag.
- F- Komhouder
- G- Verstelbare voet
- H- Kom
- I- Beschermpak
- J- Hendel



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

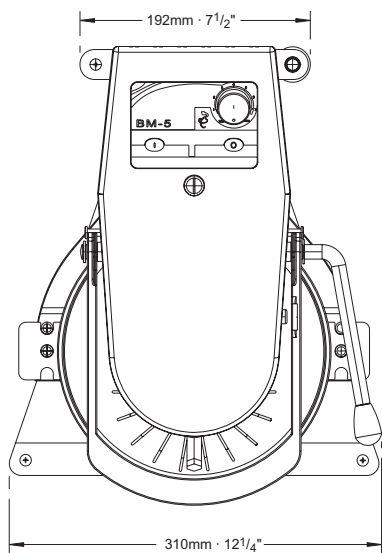
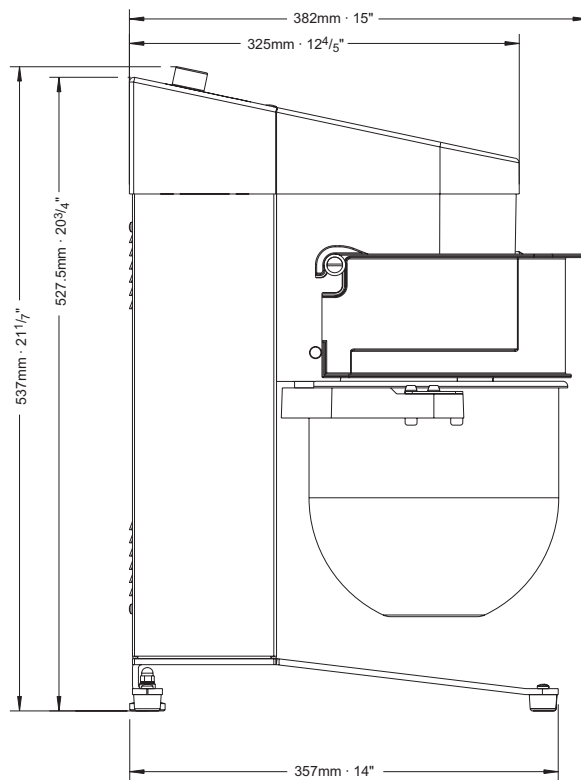
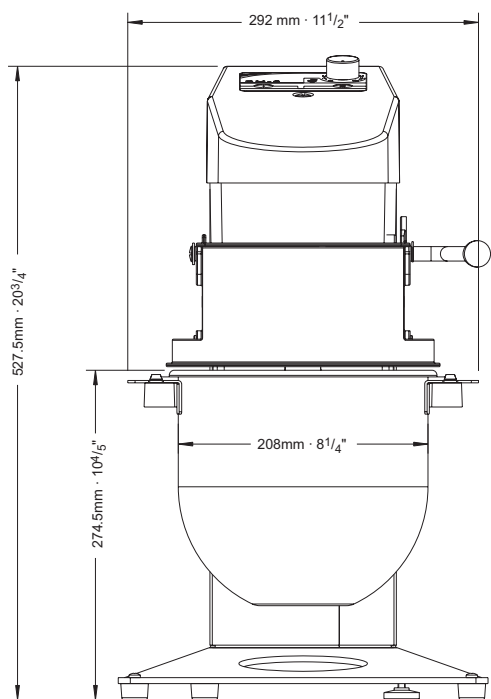


- Paleta
- Beater
- Schaufel
- Palette
- Palette
- Paleta
- Mieszadło płaskie
- Klopper



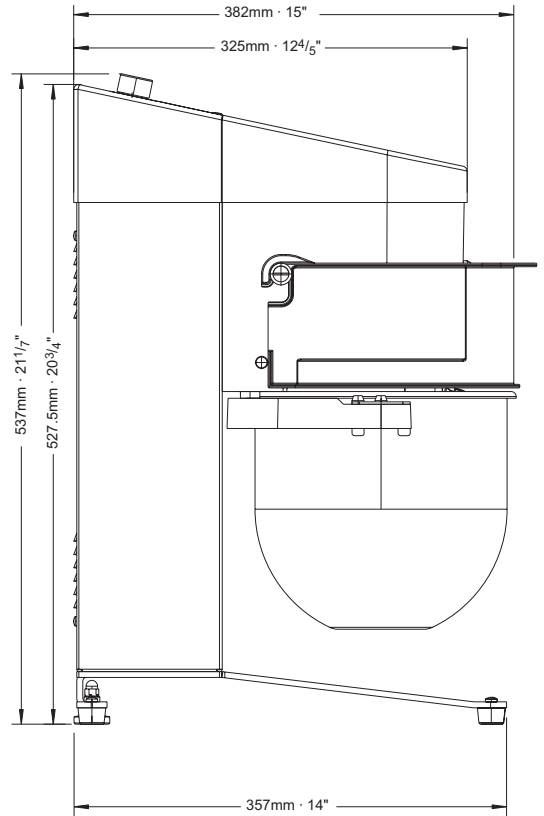
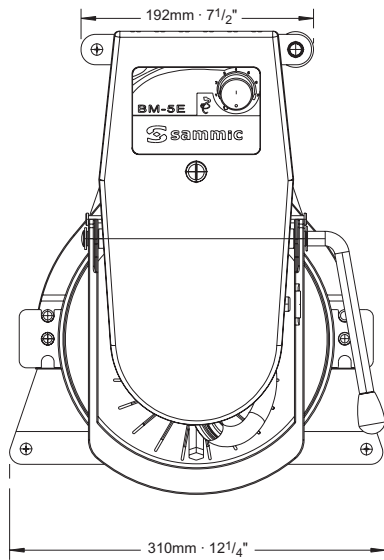
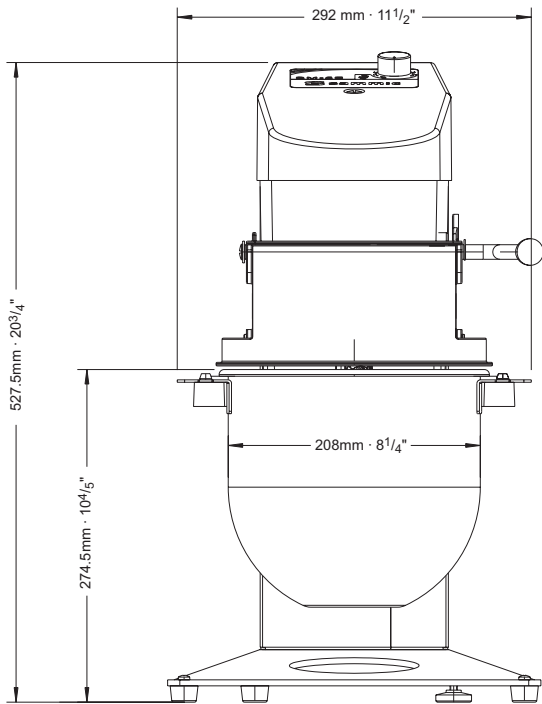
- Revolvedora
- Balloon whisk
- Rührer
- Fouet
- Frusta
- Batedor
- Rózga
- Ballongarde

BM-5





BM-5E





Indicaciones para el mercado 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 señalado.

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 / ₄ Hp	300W · ³ / ₈ Hp
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



CE Marking Indications

Each appliance is identified by the following data:

- Manufacturer's name and address: SAMMIC S.L. Basarte, 1 Azkoitia 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 work-top. 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 (1/4Hp).

2. Electric Cable Characteristics

The BM-5E and BM-5 mixers come complete with a 2m (79") 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)

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 kg · 3¼ lb	1 kg · 2¼ lb	flour
Croissants	1.25 kg · 3¼ lb	0.8 kg · 2¼ lb	flour
Sponge cake	8	5	eggs
Pizza	1.25 kg · 3¼ lb	0.8 kg · 2¼ lb	dough
Whites	8	5	eggs
Genoa	8	5	eggs
Meringue	0.375 kg · 7/8 lb	0.225 kg · 1/2 lb	sugar
Mashed potatoes	2.5 kg · 5½ lb	1.5 kg · 3¼ lb	potatoes
Mixed bread	2.5 kg · 5½ lb	1.5 kg · 3¼ lb	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 guides.

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)

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 (63") and a distance of 1m (39") is less than 80 dB(A). Background noise: 45 dB(A).

-This machine is not designed for use by children or persons with physical, sensory or mental disabilities, or by inexperienced or unskilled persons, unless they have been supervised or trained in using these machines by a person responsible for their safety.

-Children must be supervised to ensure that they do not play with the machine.

Technical Data

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

CARACTERÍSTICAS	BM-5	BM-5E
BOWL CAPACITY	5 l. · 5 ¹ / ₄ gls	5 l. · 5 ¹ / ₄ gls
ELECTRICAL SUPPLY	230V - 50/60 Hz / 1~ 115V - 50/60 Hz / 1~	
LOADING	250 W · 1/4Hp	300W · 3/8Hp
DIMENSIONS		
Width	310 mm · 12 ¹ / ₄ "	310 mm · 12 ¹ / ₄ "
Depth	382 mm · 15"	382 mm · 15"
Height	537 mm · 21 ¹ / ₄ "	537 mm · 21 ¹ / ₄ "
NET WIGHT	15.8 kg · 37 ¹ / ₂ lbs	14 kg · 30 ⁷ / ₈ lbs



Hinweise für die Kennzeichnung

Jede einzelne Maschine ist mit folgenden Angaben gekennzeichnet:

- Name und Anschrift des Herstellers: SAMMIC, S.L., Basarte, 1, Azkoitia, 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)

1. ANBRINGEN DER RÜHRSCÜSSEL

- 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 zugelassenen Technischen Dienststelle ausgetauscht werden.

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

AUSRÜSTUNG (ABB. 2)

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).
- Diese Anlage ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen bestimmt, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten beeinträchtigt sind oder die nicht über die nötige Erfahrung oder das Wissen verfügen, mit Ausnahme solcher Personen, die entsprechend durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person bei der Verwendung der Anlage beaufsichtigt oder über deren Bedienung unterrichtet wurden.
- Kinder sind stets zu beaufsichtigen, um zu verhindern, dass sie mit der Anlage spielen.

Technische Merkmale

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

EIGENSCHAFTEN	BM-5	BM-5E
FASSUNGSVERMÖGEN RÜHRSCHÜSSEL	5 l. · 5 ¹ / ₄ gls	5 l. · 5 ¹ / ₄ gls
STROMVERSORGUNG	230V - 50/60 Hz / 1~ 115V - 50/60 Hz / 1~	
ELEKTRISCHE LEISTUNG	250 W · ¹ / ₄ Hp	300W · ³ / ₈ Hp
ABMESSUNGEN		
Breite	310 mm · 12 ¹ / ₄ "	310 mm · 12 ¹ / ₄ "
Tiefe	382 mm · 15"	382 mm · 15"
Höhe	537 mm · 21 ¹ / ₄ "	537 mm · 21 ¹ / ₄ "
NETTOGEWICHT	15.8 kg · 37 ¹ / ₂ lbs	14 kg · 30 ⁷ / ₈ lbs

Indications pour le marquage CE

Chaque machine est identifiée par les indications suivantes:

- Le nom et l'adresse du fabricant : SAMMIC, S.L., Basarte, 1, Azkoitia, 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 rigide. 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 repéré.

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

MISE EN MARCHÉ (FIG. 1)

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 électroniquement. 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 patê)
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.

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

EQUIPEMENT (FIG. 2)

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.

-Éliminer 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).

· Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, sauf si elles ont reçu une formation ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité.

· Les enfants doivent être contrôlés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Caractéristiques techniques

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

CARACTÉRISTIQUES	BM-5	BM-5E
CAPACITÉ DE LA CUVE	5 l. · 5 ¹ / ₄ gls	5 l. · 5 ¹ / ₄ gls
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	230V - 50/60 Hz / 1~ 115V - 50/60 Hz / 1~	
PUISSANCE	250 W · ¹ / ₄ Hp	300W · ³ / ₈ Hp
DIMENSIONS		
Largeur	310 mm · 12 ¹ / ₄ "	310 mm · 12 ¹ / ₄ "
Profondeur	382 mm · 15"	382 mm · 15"
Hauteur	537 mm · 21 ¹ / ₄ "	537 mm · 21 ¹ / ₄ "
POIDS NET	15.8 kg · 37 ¹ / ₂ lbs	14 kg · 30 ⁷ / ₈ lbs



Indicazioni per la marcatura CE

Ogni apparecchio riporta i seguenti dati di identificazione:

·Nome e indirizzo del costruttore: SAMMIC S.L. Basarte, 1 Azkoitia 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)

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.

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

EQUIPAMIENTO (FIG. 2)

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 multiuso 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 detersivo.

-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).

· Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone dalle facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza o conoscenze, tranne nel caso in cui abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

· Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.

Caratteristiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	BM-5	BM-5E
CAPACITÀ DEL REIPIENTE	5 l. · 5 ¹ / ₄ gls	5 l. · 5 ¹ / ₄ gls
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	230V - 50/60 Hz / 1~ 115V - 50/60 Hz / 1~	
POTENZA	250 W · ¹ / ₄ Hp	300W · ³ / ₈ Hp
DIMENSIONI		
Larghezza	310 mm · 12 ¹ / ₄ "	310 mm · 12 ¹ / ₄ "
Profondità	382 mm · 15"	382 mm · 15"
altezza	537 mm · 21 ¹ / ₄ "	537 mm · 21 ¹ / ₄ "
PESSO NETTO	15.8 kg · 37 ¹ / ₂ lbs	14 kg · 30 ⁷ / ₈ lbs



Indicações para a marcação CE

Cada máquina inclui os seguintes indicadores:

- Nome e morada do fabricante: SAMMIC S.L. Basarte, 1 Azkoitia 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)

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 encravar 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 electronicamente. 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 de 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)

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 sobretensões, 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 descida.

-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).

· Este aparelho não está destinado para ser utilizado por crianças ou pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou precisam de experiência ou conhecimento, ou em caso de terem sido supervisionados ou recebido instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

· As crianças deveriam ser supervisionadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.

Características técnicas

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

CARACTERISTICHE	BM-5	BM-5E
CAPACITÀ DEL REIPIENTE	5 l. · 5 ¹ / ₄ gls	5 l. · 5 ¹ / ₄ gls
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	230V - 50/60 Hz / 1~ 115V - 50/60 Hz / 1~	
POTENZA	250 W · 1/4Hp	300W · 3/8Hp
DIMENSIONI		
Larghezza	310 mm · 12 ¹ / ₄ "	310 mm · 12 ¹ / ₄ "
Profondità	382 mm · 15"	382 mm · 15"
altezza	537 mm · 21 ¹ / ₄ "	537 mm · 21 ¹ / ₄ "
PESSO NETTO	15.8 kg · 37 ¹ / ₂ lbs	14 kg · 30 ⁷ / ₈ lbs



Wskazówki dotyczące oznakowania CE

Każde urządzenie jest identyfikowane za pomocą następujących danych:
 • Nazwa i adres producenta: SAMMIC S.L. Basarte, 1 Azkoitia Gipuzkoa (HISZPANIA).
 • Oznakowanie CE.
 • Model urządzenia (przedstawiony w następnej sekcji).
 • Numer seryjny urządzenia (podany na karcie gwarancyjnej oraz w Deklaracji Zgodności).

MODELE

Niniejsza instrukcja opisuje sposób montażu, eksploatacji i konserwacji mikserów planetarnych BM-5 i BM-5E.

Numer referencyjny oraz dane techniczne podane są na tabliczce znamionowej umieszczonej na każdym urządzeniu.

Opisane w niniejszej instrukcji urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z następującymi normami:

- Dyrektywy i normy europejskie (Wersja zasilana prądem 230 V, 50/60 Hz)
- Dyrektywa niskonapięciowa: 73/23/EWG
- Dyrektywa maszynowa: 89/392/EWG
- Dyrektywa zgodności elektromagnetycznej: 89/336/EWG
- Zmiana dyrektywy: 93/68/EWG
- Normy dotyczące bezpieczeństwa maszyn: UNE-EN 454
- Norma kompatybilności elektromagnetycznej - emisje zakłóceń: UNE-EN 55014, 61000-3-2 i 61000-3-3
- Norma kompatybilności elektromagnetycznej - odporność na zakłócenia: UNE-EN 55014-2

Normy amerykańskie (Wersja zasilana prądem 115 V, 50/60 Hz)

- Normy dotyczące bezpieczeństwa maszyn: ANSI/UL 763-2000, CSA C22.2 nr 195-M1987, UL 94
- Normy dotyczące higieny i materiałów przeznaczonych do produkcji urządzeń dopuszczonych do kontaktu z żywnością: ANSI-NSF 8 i ANSI-NSF 51 (dotyczy również urządzeń zasilanych prądem 230 V, 50/60 Hz).
- Stopień ochrony zgodnie z normą EN 60529
- Sterownik elektroniczny: IP 54
- Urządzenie: IP 24

INSTALACJA

W celu uzyskania optymalnej wydajności urządzenia oraz jego długotrwałego użytkowania, ściśle przestrzegaj zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.

Miejsce użytkowania

Miksery BM-5E i BM-5 należy ustawić na stabilnym i równym blacie roboczym. Do wypoziomowania urządzenia w celu zapewnienia pełnej stabilności służy regulowana nóżka (G).

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

1. Charakterystyka silnika

Mikser jest zasilany prądem jednofazowym 230 V, 50/60 Hz lub 115 V, 50/60 Hz.

Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka zasilającego upewnij się, czy napięcie urządzenia podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci.

BM-5E: Obie wersje urządzenia wyposażone są w silnik uniwersalny 120 V lub 230 V.

BM-5: Obie wersje urządzenia wyposażone są w silnik trójfazowy 230 V o mocy znamionowej 250 W.

2. Charakterystyka przewodów

Miksery BM-5E i BM-5 są wyposażone w olejoodporny przewód elektryczny o długości 2 m w izolacji.

Urządzenie należy podłączyć do gniazdka ściennego 10-16 A, 2P+T za pomocą odpowiedniej wtyczki.

URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE. Przewód uziemiający urządzenia jest oznakowany.

Instalacja elektryczna musi być zabezpieczona wyłącznikiem różnicowoprądowym i bezpiecznikiem 16A.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KORZYSTANIA (RYS. 1)

1. MOCOWANIE MISY

- Ustawić uchwyt (F) misy w położeniu dolnym przy użyciu dźwigni (E).
- Zamocować misę (H) w uchwycie (F) względem różnych punktów mocowania.
- Stykające się ze sobą powierzchnie elementów muszą być czyste.
- Aby zdemontować misę (H), ustawić ją w położeniu dolnym przy użyciu dźwigni (E), a następnie podnieść ją i wysunąć.

2. MOCOWANIE AKCESORIUM

- Ustawić uchwyt (F) misy w położeniu dolnym przy użyciu dźwigni (E).
- Założyć akcesorium na wał, a następnie obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zablokuje się we właściwym położeniu. Czynność ta będzie łatwiejsza, jeśli akcesorium zostanie najpierw umieszczone w misie (H).
- Aby zdemontować akcesorium, obrócić je zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

3. ZMIANA PRĘDKOŚCI

Zmiana prędkości jest sterowana elektronicznie. Obrócić pokrętko sterowania (A.1) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, żeby zwiększyć prędkość, i w kierunku przeciwnym, żeby zmniejszyć prędkość.

4. OBSŁUGA

Mikser może zostać włączony tylko wówczas, gdy uchwyt (F) misy jest w położeniu górnym, osłona (I) jest opuszczona, a pokrętko sterowania (A.1) jest ustawione na prędkość maksymalną.

Po spełnieniu powyższych warunków urządzenie rozpocznie pracę. BM-5E: obrócić pokrętko sterowania (A.1) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, żeby zwiększyć prędkość. Obrócić pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara, żeby zmniejszyć prędkość. Ustawić pokrętko w położeniu 0, żeby zatrzymać urządzenie.

BM-5: nacisnąć przycisk Start (A.3) przy pokrętkle ustawionym na minimalną prędkość.

Zawsze rozpoczynać pracę na niskich obrotach, aby uniknąć rozbrzygiwania mieszaniny. Następnie zwiększać prędkość w miarę potrzeb. Nacisnąć przycisk (A.2), żeby zatrzymać urządzenie.

5. MAKSYMALNE ILOŚCI MIESZANINY

Obciążenie robocze miksera zależy od:

- zastosowanego akcesorium,
- typu, ilości i gęstości mieszaniny oraz
- właściwej prędkości.

Przekroczenie zalecanych ilości maksymalnych ma niekorzystny wpływ na wydajność i żywotność urządzenia.

Maksymalne ilości produktów

	BM-5	BM-5E	
Ciasto chlebowe	1,5	1	(kg mąki)
Croissanty	1,25	0,8	(kg mąki)
Biszkopt	8	5	(jajka)
Pizza	1,25	0,8	(kg ciasta)
Białka	8	5	(jajka)
Biszkopt genueński	8	5	(jajka)
Beza	0,375	0,225	(kg cukru)
Purée ziemniaczane	2,5	1,5	(kg ziemniaków)
Mięso mielone	2,5	1,5	(kg mięsa)

KONSERWACJA

Ważne! Przed przystąpieniem do czynności związanych z czyszczeniem, konserwacją bądź naprawą miksera należy bezwzględnie odłączyć go od źródła zasilania.

Smarowanie

Regularnie (co najmniej co miesiąc) wytrzeć do sucha i nasmarować wazeliną prowadnice uchwyty misy.

Wszystkie pozostałe elementy mechaniczne (przekładnia, łożyska...) są nasmarowane dożywno i nie wymagają obsługi.

Naprężenie i wymiana paska

Regularnie (co najmniej raz do roku) kontrolować pasek pod kątem prawidłowego stanu. W tym celu ostrożnie otworzyć osłonę (B) napędu, tak, by nie napinać zbyt mocno przewodu prowadzącego do panelu sterowania.

Jeżeli pasek jest uszkodzony, należy go wymienić w następujący sposób:

- Wykręcić 4 śruby mocujące podstawę silnika - pozwoli to na zdemontowanie paska.

- Założyć nowy pasek.

- Naprężyć pasek przez odpowiednie obrócenie podstawy silnika (unikając nadmiernego naprężenia paska) i dokręcić 4 śruby mocujące podstawę silnika.

Jeżeli pasek poluzował się, wykręcić śruby mocujące podstawę silnika i naprężyć pasek zgodnie z powyższym opisem.

Pozostałe zalecenia

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu i wymaga wymiany, może ona zostać przeprowadzona wyłącznie przez autoryzowany serwis SAMMIC.

W razie stwierdzenia jakichkolwiek zakłóceń w pracy urządzenia należy niezwłocznie skontaktować się z autoryzowanym serwisem SAMMIC.

WYPOSAŻENIE (RYS. 2)

Mikser jest standardowo wyposażony w misę ze stali nierdzewnej i następujące 3 akcesoria:

1. Hak spiralny do wyrabiania twardego ciasta.
2. Mieszadło do wyrabiania miękkiego ciasta na wyroby cukiernicze.
3. Różga do wszelkiego rodzaju emulsji.

CZYSZCZENIE I HIGIENA

- Misa (H) i akcesoria mające kontakt z żywnością należy wyczyścić bezpośrednio po użyciu. W tym celu: - Rozcieńczyć 4 łyżki uniwersalnego środka czyszczącego w 1 litrze wody.

- Przy użyciu miękkiej szmatki zwilżonej w roztworze, usunąć wszelkie resztki ciasta/mieszanki z urządzenia.

- Zamoczyć akcesoria w roztworze na co najmniej 30 minut.

- Dokładnie opłukać czystą wodą.

- Po umyciu zostawić do wyschnięcia w temperaturze pokojowej.

- NIE MYĆ korpusu urządzenia strumieniem wody. Korpus należy przecierać mokrą szmatką zwilżoną uniwersalnym środkiem czyszczącym.

- Regularnie sprawdzać, czy tylna kratka wentylacyjna zachowuje drożność.

- W celu wyczyszczenia osłony (I) najwygodniej jest ją zdjąć. W tym celu należy odkręcić oba uchwyty (J), zdemontować dźwignię misy (E) i wyjąć osłonę zabezpieczającą (I). Następnie oczyścić osłonę przy użyciu środka bez cząstek ściernych (aby uniknąć zarysowań) i opłukać ją strumieniem wody. Aby zamontować osłonę, postępować w odwrotnej kolejności.

ZABEZPIECZENIA

- Podniesienie osłony (I) powoduje zatrzymanie silnika. Zabezpiecza to użytkownika przed dostępem do akcesorium podczas pracy urządzenia.

- Obniżenie uchwyty (F) misy powoduje zatrzymanie urządzenia.

- Aby uruchomić mikser, należy ustawić pokrętko (A.1) na prędkość minimalną.

- Czas zatrzymania akcesorium wynosi poniżej 3 sekund niezależnie od prędkości, z jaką pracuje urządzenie.

- W przypadku awarii zasilania, urządzenie po jego przywróceniu nie wznawia pracy automatycznie.

- Mikser wyposażony jest w zabezpieczenia przed przepięciem, przeciążeniem i przegrzaniem.

- OSTRZEŻENIE! Nie włączaj urządzenia, jeżeli nie jest na nim zamocowana misa.

WYSZUKIWANIE I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Mikser nie uruchamia się

Sprawdzić, czy:

- mikser jest podłączony do sieci i zasilanie działa prawidłowo;

- osłona zabezpieczająca (I) jest opuszczona;

- misa (H) znajduje się w położeniu roboczym;

- pokrętko (A.1) jest ustawione na prędkość minimalną.

Mikser zatrzymuje się podczas pracy

- Jeżeli silnik jest przegrzany, przed ponownym uruchomieniem należy odczekać kilka minut, aż temperatura spadnie.

- Jeżeli urządzenie jest przeciążone, przed ponownym uruchomieniem należy zmniejszyć obciążenie robocze.

Pozostałe usterki

- Jeżeli urządzenie emituje metaliczne odgłosy, sprawdzić, czy akcesorium nie jest zdeformowane oraz czy misa jest prawidłowo zamocowana w uchwycie.

- Jeżeli silnik obraca się, a akcesorium nie pracuje w ogóle bądź pracuje nierównomiernie, należy skontrolować pasek.

- Może się zdarzyć, że maszyna zostanie zablokowana ze względów bezpieczeństwa w wyniku wahań napięcia w sieci. W tym przypadku, należy odłączyć i ponownie podłączyć mikser do sieci. Urządzenie wznowi pracę w standardowym trybie.

WAŻNE INFORMACJE DODATKOWE

Poziom hałasu pracującej maszyny ustawionej na wysokości 1,6 m w odległości 1 m nie przekracza 80 dB(A). Hałas tła: 45 dB(A).

Dane techniczne

Materiały, z jakich zostało wykonane urządzenie, spełniają kryteria obowiązujących norm bezpieczeństwa żywności (NSF).

SPECYFIKACJA	BM-5	BM-5E
POJEMNOŚĆ DZIEŻY	5 l · 5 ¹ / ₄ gls	5 l · 5 ¹ / ₄ gls
ZASILANIE ELEKTRYCZNE	230V - 50/60 Hz / 1~ 115V - 50/60 Hz / 1~	
MOC	250 W · ¹ / ₄ Hp	300W · ³ / ₈ Hp
WYMIARY		
Szerokość	310 mm · 12 ¹ / ₄ "	310 mm · 12 ¹ / ₄ "
Głębokość	382 mm · 15"	382 mm · 15"
Wysokość	537 mm · 21 ¹ / ₄ "	537 mm · 21 ¹ / ₄ "
WAGA NETTO	15.8 kg · 37 ¹ / ₂ lbs	14 kg · 30 ⁷ / ₈ lbs



Indicaties CE-markering

Elk apparaat wordt geïdentificeerd aan de hand van de volgende gegevens:

- Naam en adres van de fabrikant: SAMMIC S.L. Basarte, 1 Azkoitia Gipuzkoa (SPANJE).
- "CE"-markering.
- Het machinemodel zoals aangegeven in de volgende sectie.
- Het serienummer zoals aangegeven op het garantiebewijs en de conformiteitsverklaring.

MODELLEN

Deze handleiding beschrijft de installatie, de bediening en het onderhoud van de BM-5 en BM-5E mixers.

De vermelding van het model en de specificaties staan op het typeplaatje dat op de machine is aangebracht.

Dit apparaat is ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de volgende normen:

Europese richtlijnen en normen (versie voeding 230V, 50/60Hz)

- Laagspanningsrichtlijn: 73/23/EEC
- Machinerichtlijn: 89/392/EEC
- Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit: 89/336/EEC
- Wijziging van richtlijnen: 93/68/EEC
- Normen voor machineveiligheid: UNE-EN 454
- Normen voor storingsemisatie: UNE-EN 55014, 61000-3-2 en 61000-3-3
- Normen voor immuniteit tegen interferentie UNE-EN 55014-2

Toepasselijke Amerikaanse normen (versie gevoed bij 115 V, 50/60 Hz)

- Normen voor machineveiligheid: ANSI/UL 763-2000, CSA C22.2 No.195-M1987, UL 94
- Normen voor hygiëne en materialen voor voedselapparatuur: ANSI-NSF 8 en ANSI-NSF 51 (ook van toepassing op 230V, 50/60Hz apparaten).

Beschermingsgraad volgens EN 60529

- Elektrisch bedieningspaneel: IP 54
- Machine: IP 24

INSTALLATIE

Voor optimale prestaties en een lange levensduur van de machine, dient u de instructies in deze handleiding nauwgezet op te volgen.

LOCATIE

De BM-5E en BM-5 mixers moeten op een stabiel en stevig werkblad worden geplaatst. Ze hebben een verstelbare voet (G) voor een correcte nivellering en perfecte stabiliteit.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

1. Kenmerken van de motor

De mixer wordt geleverd om te werken op een eenfasige stroom van 230V, 50/60Hz of 115V, 50/60Hz. Controleer, voordat de stekker van de mixer in het stopcontact wordt gestoken, of de netspanning overeenkomt met de spanning van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. BM-5E: Voor beide voltages, 120V of 230V universele motoren. BM-5: Beide versies van het apparaat zijn uitgerust met een driefasige 230V motor met een nominaal vermogen van 250W (1/4pk).

2. Kenmerken elektrische kabel

De BM-5E en BM-5 mixers worden compleet geleverd met een 2m (79") lange, oliebestendige, ommantelde elektrische kabel.

Zorg voor een 10-16A, 2P+T stopcontact met de bijbehorende stekker (indien niet meegeleverd).

AARDING IS VERPLICHT. De aarddraad van de machine wordt vastgesteld.

De elektrische installatie moet worden beveiligd met een differentiaalbeveiliging en een zekering van 16 A.

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK

1. DE KOM PLAATSEN

- Zet de komhouder (F) in de onderste positie door de hendel voor het omhoog/omlaag brengen van de kom (E) te bedienen.
- Plaats de kom (H) in de houder (F) met inachtneming van de verschillende bevestigingspunten.
- Zorg ervoor dat de in elkaar passende delen schoon zijn.
- Om de kom (H) te verwijderen, plaatst u deze in de onderste positie met de hendel (E), tilt u deze op en trekt u deze eruit.

2. HET HULPSTUK AANBRENGEN

- Zet de komhouder (F) in de onderste positie door de hendel voor het omhoog/omlaag brengen van de kom (E) te bedienen.
- Steek het hulpstuk op de as en draai het linksom totdat het vastzit. Dit gaat gemakkelijker als u het hulpstuk al eerder in de kom hebt geplaatst (H).
- Draai het hulpstuk rechtsom om het te verwijderen.

3. SNELHEDEN WIJZIGEN

Snelheidsvariatie gebeurt elektronisch. Draai de variator-regelknop (A.1) rechtsom om de snelheid te verhogen en linksom om de snelheid te verlagen.

4. BEDIENING

De mixer kan alleen starten als de komhouder (F) omhoog staat, de beschermkap (I) omlaag en de variator-regelknop (A.1) op minimumsnelheid.

Wanneer aan deze voorwaarden is voldaan, start het apparaat BM-5E: door de variator-regelknop (A.1) linksom te draaien om de snelheid te verhogen. Draai de knop rechtsom om de snelheid te verlagen. Zet de knop in positie 0 om het apparaat te stoppen.

BM-5: door de startknop (A.3) in te drukken met de variator op minimumsnelheid.

Start altijd op lage snelheid om spatten te voorkomen. Verhoog vervolgens geleidelijk de snelheid zoals vereist door het proces. Druk op knop (A.2) om het apparaat te stoppen.

5. MAXIMAAL AANBEVOLEN HOEVEELHEDEN

De laadcapaciteit van een mixer hangt af van:

- het gebruikte hulpstuk,
- het type, de hoeveelheid en de dichtheid van het mengsel, en
- een voldoende snelheid.

Het overschrijden van de maximaal aanbevolen hoeveelheden is nadelig voor de prestaties en de levensduur van het apparaat.

Maximale producthoeveelheden

	BM-5	BM-5E	
Brooddeeg	1.5	1	(Kg bloem)
Croissants	1.25	0.8	(Kg bloem)
Biscuitgebak	8	5	(eieren)
Pizza	1.25	0.8	(Kg deeg)
Eiwitten	8	5	(eieren)
Genoa	8	5	(eieren)
Meringue	0.375	0.225	(Kg suiker)
Aadappelpuree	2.5	1.5	(Kg aardappelen)
Gemengd	2.5	1.5	(Kg vlees)

ONDERHOUD

Belangrijk! Voordat de mixer wordt gereinigd, onderhouden of gerepa-

reerd, is het absoluut noodzakelijk om de stekker uit het stopcontact te halen.

Smering

Droog de geleiders en breng vaseline aan in de sponningen van de komhouder op regelmatig basis (tenminste maandelijks).

Alle andere mechanische onderdelen (tandwielen, lagers, ...) zijn voor de levensduur gesmeerd en vereisen geen verder onderhoud.

Spanning en vervanging van de riem

Controleer regelmatig (tenminste één keer per jaar) of de riem in goede staat is. Open hiervoor voorzichtig het deksel van de aandrijving (B) om de kabel van het bedieningspaneel niet te ver uit te rekken.

Als de riem beschadigd blijkt te zijn, vervang deze dan als volgt:

-Draai de 4 bevestigingsschroeven van de motorsteun los om de riem te kunnen verwijderen.

-Breng een nieuwe riem aan.

-Span de riem door de motorsteun te bewegen (de spanning mag niet te hoog zijn) en draai de 4 bevestigingsschroeven van de motorsteun weer vast.

Als de riem verslapt is, draai dan de bevestigingsschroeven van de motorsteun los en span de riem zoals hierboven uitgelegd.

Diverse

Als het voedingsnoer beschadigd raakt en vervangen moet worden, mag dit alleen worden gedaan door een door SAMMIC erkende technische hulpdienst.

Neem onmiddellijk contact op met een door SAMMIC erkende technische hulpdienst als u een storing in het apparaat ontdekt.

UITRUSTING (FIG. 2)

De standaard uitrusting bestaat uit een roestvrijstalen kom en drie hulpstukken:

1. Deeghaak, in de vorm van een kurkentrekker, voor alle soorten hard deeg.
2. Klopper voor zacht taartdeeg.
3. Garde voor alle soorten emulsies.

REINIGING EN HYGIËNE

-De kom (H) en de hulpstukken, die in contact komen met het mengsel, moeten onmiddellijk na gebruik worden gereinigd. Om dit te doen:

-Maak een zeepoplossing met vier eetlepels multifunctioneel schoonmaakmiddel per liter water.

-Verwijder voedselresten met een zachte doek die in het zeepwater is bevochtigd.

-Week het keukengerei minstens 30 minuten in de zeepoplossing.

-Spoel grondig af met helder water.

-Laat na reiniging drogen bij kamertemperatuur.

-De behuizing van het apparaat NIET AFSPOELEN onder een waterstraal. Maak het schoon met een natte doek en een multifunctioneel schoonmaakmiddel.

-Inspecteer het beluchtingsrooster achter regelmatig om ervoor te zorgen dat het niet verstopt is.

-Om de beschermkap (I) te kunnen reinigen, is het beter om deze te demonteren. Schroef hiervoor de twee hendels (J) los, verwijder de hendel voor het omhoog/omlaag brengen van de kom (E) en verwijder de beschermkap (I). Reinig het vervolgens met een niet-schurend schoonmaakmiddel (om krassen te voorkomen) en een waterstraal. Plaats de beschermkap terug in omgekeerde volgorde.

VEILIGHEIDSFUNCTIES

-Als de beschermkap (I) omhoog staat, stopt de motor. Het voorkomt

toegang tot het hulpstuk terwijl het apparaat werkt.

-Als u de komhouder (F) laat zakken, stopt het apparaat.

-De variator-regelknop (A.1) moet op de minimumsnelheid worden gezet om het apparaat te kunnen starten.

-De stoptijd van het hulpstuk is minder dan 3 seconden, ongeacht de snelheid.

-Bij een stroomstoring zal de machine niet opnieuw opstarten wanneer de stroom weer wordt ingeschakeld.

-Dit apparaat is beveiligd tegen overspanning, overbelasting en oververhitting.

-**WAARSCHUWING!** Start het apparaat niet als de kom niet is aangebracht.

PROBLEEMOPLOSSING

De mixer start niet

Controleer of:

-de stekker van de mixer in het stopcontact zit en de netvoeding in orde is;

-de beschermkap (I) omlaag is;

-de kom (H) in de werkpositie staat;

-de variator-regelknop (A.1) is ingesteld op de minimumsnelheid.

De mixer stopt tijdens het werken

-Als de motor oververhit is geraakt, laat deze dan een paar minuten afkoelen voordat de mixer opnieuw wordt gestart.

-Als het apparaat overbelast is geweest, verminder dan de belasting voordat het opnieuw wordt gestart.

ANDERE STORINGEN

-Als het apparaat een metaalachtig geluid maakt, controleer dan op een mogelijke vervorming van het hulpstuk en controleer of de kom correct in de houder is geplaatst.

-Als de motor draait en het hulpstuk niet beweegt of schokt, controleer dan de riem.

-Het kan gebeuren dat de machines om veiligheidsredenen blokkeren door schommelingen in het elektriciteitsnet. In dit geval is het nodig om de machines los te koppelen en opnieuw aan te sluiten om de normale werking te herstellen.

BELANGRIJKE AANVULLENDE INFORMATIE

-Het geluidsniveau van het apparaat in beweging, gemeten op een hoogte van 1,6 m (63") en een afstand van 1 m (39"), is lager dan 80 dB(A). Achtergrondgeluid: 45 dB(A).

-Dit apparaat is niet ontworpen voor gebruik door kinderen of personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke handicap, of door onervaren of ondeskundige personen, tenzij zij onder toezicht staan of getraind zijn in het gebruik van deze machines door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

-Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de machine spelen.

TECHNISCHE GEGEVENS

De constructiematerialen van dit apparaat zijn geselecteerd om te voldoen aan de geldende voedselnormen (NSF).

CECHY	BM-5	BM-5E
Pojemność zbiornika	5 l · 5 ¹ / ₄ gls	5 l · 5 ¹ / ₄ gls
Zasilanie elektryczne	230V - 50/60 Hz / 1~ 115V - 50/60 Hz / 1~	
Moc elektryczna	250 W · ¹ / ₄ Hp	300W · ³ / ₈ Hp
WYMIARY ZEWNĘTRZNE		
Szerokość	310 mm · 12 ¹ / ₄ "	310 mm · 12 ¹ / ₄ "
Głębokość	382 mm · 15"	382 mm · 15"
Wysokość	537 mm · 21 ¹ / ₄ "	537 mm · 21 ¹ / ₄ "
Ciężar netto	15.8 kg · 37 ¹ / ₂ lbs	14 kg · 30 ⁷ / ₈ lbs





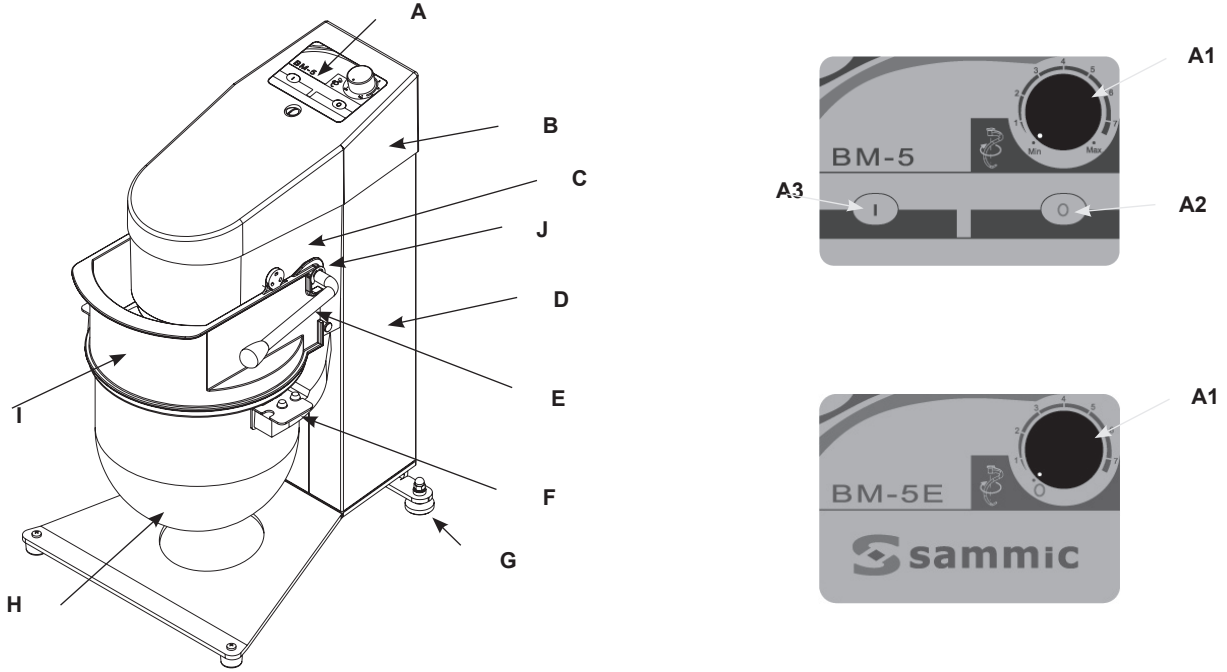


UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA - www.sammic.com

04-09 / 2502205-4

الشكل 1



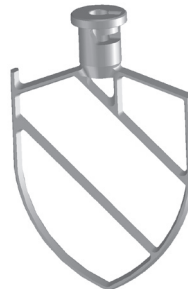
- A- لوحة التحكم
- A.1- مقبض التحكم في المغير
- A.2- زر إيقاف تشغيل انضغاطي.
- A.3- زر تشغيل انضغاطي.
- B- غطاء وحدة الإدارة
- C- رأس
- D- عمود
- E- ذراع رفع/خفض الوعاء.
- F- حامل الوعاء.
- G- قائمة قابلة للضبط
- H- وعاء
- I- وافي الأمان.
- J- يد

الشكل 2

- مخففة بالونية



- ملعقة خفق



- خطاف لولبي



شد السير وتغييره

تحقق مما يلي:

- الخلاط موصل بالكهرباء ومصدر التيار سليم؛
 - واقي الأمان (I) لأسفل؛
 - الوعاء (H) في وضع العمل؛
 - مقبض التحكم في المغير (A.1) مضبوط على أدنى سرعة.
- تحقق من سلامة حالة السير دورياً (مرة واحدة سنوياً على الأقل). للقيام بذلك، افتح غطاء وحدة الإدارة (B) بعناية لتجنب تمدد كبل لوحة التحكم أكثر من اللازم.
- إذا وجدت السير تلفاً، قم بتغييره على النحو التالي:
- قم بحل المسامير اللولبية الأربعة المثبتة لدعامة المحرك للتمكن من حل السير.

- ركب سيراً جديداً.

- مدد السير عن طريق تحريك دعامة المحرك (مع تجنب الشد المفرط) وأعد ربط اللوالب الأربعة المثبتة لدعامة المحرك.

إذا كان السير مرتخياً، حل اللوالب المثبتة لدعامة المحرك وشد السلك كما هو مشروح أعلاه.

أمر متنوع

إذا تعرض كبل الطاقة للتلف ويحتاج إلى الاستبدال يجب أن يتم استبداله بواسطة مركز خدمة مساعدة فني معتمد من SAMMIC فقط.

في حالة اكتشاف أي خلل في عمل الجهاز، اتصل على الفور بخدمة مساعدة فنية معتمدة من SAMMIC.

الخلاط يتوقف أثناء التشغيل

- في حالة تعرض المحرك للسخونة الزائدة، اتركه بضع دقائق حتى يبرد قبل إعادة تشغيل الخلاط.
- في حالة تحميل الجهاز حملاً زائداً، قلل الحمل قبل إعادة تشغيله.

أعطال أخرى

- في حالة إصدار الجهاز صوتاً معدنياً، تحقق من احتمال وجود تشوه في الملحقة ومن أن الوعاء موضوع في حامله بطريقة صحيحة.
- إذا كان المحرك يدور، والملحقة لا تتحرك، أو تهتز، فافحص السير.
- يحدث أحياناً أن تتوقف الآلة لأغراض السلامة في حالة وجود تقلبات في التيار الكهربائي. في هذه الحالة، من الضروري فصل الآلة وإعادة توصيلها بالكهرباء لاستعادة التشغيل العادي.

معلومات إضافية مهمة

- تم قياس مستوى ضوضاء الجهاز، أثناء التشغيل، على ارتفاع 1.6 م (63 بوصة) ومسافة 1 م (39 بوصة)، وهو أقل من 80 ديسيبل(أ). الضوضاء الخلفية: 45 ديسيبل(أ).
- هذه الآلة غير مصممة للاستخدام بواسطة الأطفال أو أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية منخفضة أو أشخاص لا يملكون الخبرة أو المهارة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو تدريبهم على استخدام هذه الآلات بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

المعدات (الشكل 2 الصفحة 14)

تشمل المعدات القياسية وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ وثلاث ملحقات:

1. خطاف عجين، لولبي الشكل، لجميع أنواع العجائن الصلبة.
2. شفرة خلط لعجائن الحلويات الناعمة.
3. مخففة لجميع أنواع المستحلبات.

البيانات الفنية

المواد المصنوع منها هذا الخلاط منتقاة امتثالاً للمعايير الغذائية السائدة (مؤسسة الصحة الوطنية (NSF).

التنظيف والنظافة الصحية

- الوعاء (H) والملحقات، يجب تنظيفها على الفور بعد الاستعمال، بعد ملامستها للخليط. للقيام بذلك:
- جهز محلولاً منظفاً عن طريق إضافة أربعة ملاعق من منظف متعدد الأغراض لكل لتر من الماء.
- وباستخدام قطعة قماشية ناعمة مبللة بالمحلول المنظف، قم بإزالة أي بقايا طعام.
- انقع الأواني في المحلول المنظف لمدة 30 دقيقة على الأقل.
- اشطفها جيداً بماء نظيف.
- وبعد التنظيف، دعه يجف في درجة حرارة الغرفة.
- لا تغسل بدن الجهاز تحت ماء مندفع. نظفه بقطعة قماش مبللة ومنظف متعدد الأغراض.
- قم بمعايينة شبكة التهوية الخلفية دورياً للتأكد من عدم انسدادها.
- للتمكن من تنظيف الواقي (I)، يفضل حله. ولهذا الغرض، قم بحل البيدين (J)، وإزالة ذراع رفع/خفض الوعاء (E) وحل واقي الأمان (I). ومن ثم نظفه بمنظف غير كاشط (لتجنب الخدش) وتيار من ماء. أعد وضع الواقي، متبعاً ترتيباً عكسياً.

سمات الأمان

- عند رفع واقي الأمان (I) يتوقف المحرك. وهو يمنع الوصول إلى الملحقات أثناء عمل الجهاز.
- يؤدي إنزال حامل الوعاء (F) إلى توقف الجهاز.
- من الضروري ضبط مقبض التحكم الخاص بالمغير (A.1) على أدنى سرعة لبدء تشغيل الجهاز.
- يبلغ الوقت اللازم لتوقف الملحقة أقل من 3 ثوان مهما كانت السرعة.
- في حالة تعطل مصدر التيار الكهربائي، فلن يتم إعادة تشغيل الآلة عند تشغيل الطاقة مرة أخرى.
- هذا الجهاز محمي من الجهد الزائد، والحمل الزائد، والسخونة الزائدة.
- تحذير! لا تبدأ تشغيل الجهاز إذا لم يكن الوعاء مثبتاً.

استكشاف المشكلات وإصلاحها

الخلاط لا يبدأ التشغيل

المواصفات	BM-5
سعة الوعاء	5 لتر · 5 1/4 جالون
مصدر الكهرباء	230 فولت - 60/50 هرتز / 1~ 115 فولت - 60/50 هرتز / 1~
حمل الكهرباء	250 واط · 1/4 حصان
الأبعاد الخارجية	
- العرض	310 مم · 12 1/4"
- العمق	382 مم · 15"
- الارتفاع	537 مم · 21 1/4"
الوزن الصافي	15.8 كجم · 37 1/2 رطل

المواصفات	BM-5E
سعة الوعاء	5 لتر · 5 1/4 جالون
مصدر الكهرباء	230 فولت - 60/50 هرتز / 1~ 120 فولت - 60/50 هرتز / 1~
حمل الكهرباء	300 واط · 3/8 حصان
الأبعاد الخارجية	
- العرض	310 مم · 12 1/4"
- العمق	382 مم · 15"
- الارتفاع	537 مم · 21 1/4"
الوزن الصافي	14 كجم · 30 7/8 رطل

التأريض إلزامي. السلك الأرضي للألة معرف.

يجب حماية التركيبات الكهربائية بقواطع تيار تفاوتي ومنصهر 16 أمبير.

إرشادات الاستخدام (الشكل 1 صفحة 14)

1. وضع الوعاء

- ضع حامل الوعاء (F) في الوضع الأدنى عن طريق تشغيل ذراع رفع/خفض الوعاء (E).
- ضع الوعاء (H) في حامله (F) مع مراعاة نقاط التثبيت المختلفة.
- تأكد من نظافة أجزاء الاقتران.
- لإخراج الوعاء (H)، ضعه في الوضع الأدنى باستخدام الذراع (E)، ارفعه واجذبه للخارج.

2. تثبيت الملحق

- ضع حامل الوعاء (F) في الوضع الأدنى عن طريق تشغيل ذراع رفع/خفض الوعاء (E).
- أدخل الملحق في العمود، وأدره عكس عقارب الساعة إلى أن يثبت بأمان. وسيكون الأمر أسهل إذا كان قد سبق لك وضع الملحق في الوعاء (H).
- لحل الملحق، أدره باتجاه عقارب الساعة.

3. تغيير السرعات

يتم تغيير السرعات إلكترونياً. أدر مقبض التحكم في المغير (A.1) باتجاه عقارب الساعة لزيادة السرعة وعكس عقارب الساعة لخفض السرعة.

4. التشغيل

لن يبدأ الخلاط في العمل إلا إذا كان حامل الوعاء (F) لأعلى، والواقي (I) لأسفل ومقبض التحكم في المغير (A.1) عند أدنى سرعة.

سيبدأ الجهاز بالعمل عند استيفاء هذه الشروط

BM-5E: عن طريق إدارة مقبض التحكم في المغير (A.1) عكس اتجاه عقارب الساعة لزيادة السرعة. أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة لخفض السرعة. لإيقاف الجهاز، اجعل المقبض في وضع 0.

BM-5: عن طريق ضغط زر بدء التشغيل (A.3) بينما المغير في أدنى سرعة.

ابداً دائماً بسرعة منخفضة لتجنب التناثر. ومن ثم، زد السرعة تدريجياً حسب اللزوم. وإيقاف الجهاز، اضغط الزر (A.2).

5. أقصى كميات موصى بها

تعتمد سعة تحميل الخلاط على:

-الملحقة المستخدمة،

-نوع الخليط، وكميته، وكثافته، و

-السرعة الكافية.

تجاوز الحد الأقصى للكميات الموصى بها يضر بأداء وعمر الجهاز.

الكميات القصوى للمنتجات

	BM-5E	BM-5	
عجين الخبز	1 كجم · 2 1/4 رطل	1.5 كجم · 3 1/4 رطل	دقيق
كرواسون	0.8 كجم · 2 1/4 رطل	1.25 كجم · 3 1/4 رطل	دقيق
كعكة اسفنجية	5	8	بيض
بيزيتا	0.8 كجم · 2 1/4 رطل	1.25 كجم · 3 1/4 رطل	عجين
أبيض	5	8	بيض
جنوا	5	8	بيض
ميرينغ	0.225 كجم · 1/2 رطل	0.375 كجم · 7/8 رطل	سكر
بطاطس مهروسة	1.5 كجم · 3 1/4 رطل	2.5 كجم · 5 1/2 رطل	بطاطس
خبز مخلوط	1.5 كجم · 3 1/4 رطل	2.5 كجم · 5 1/2 رطل	لحم

الصيانة

هام! من الضروري بشدة فصل الآلة من المآخذ الكهربائي الرئيسي قبل تنظيفها أو صيانتها أو إصلاحها.

التشحيم

قم بصورة دورية (مرة شهرياً على الأقل) بتجفيف الحزات الدليلية لحامل الوعاء وتزييتها.

جميع الأجزاء الميكانيكية الأخرى (التروس، المحامل، ...) مشحمة مدى الحياة ولا تحتاج إلى مزيد صيانة.

علامة المفوضية الأوروبية "CE"

كل جهاز مُعرف بالبيانات التالية:

· اسم وعنوان المُصنِّع: SAMMIC S.L. Basarte, 1 Azkoitia Gipuzkoa (SPAIN).

· علامة المفوضية الأوروبية "CE".

· موديل الآلة كما هو موضح في القسم التالي.

· الرقم المسلسل كما هو محدد على بطاقة الضمان وفي إعلان التوافق.

الموديلات

يصف هذا الدليل تركيب وتشغيل وصيانة خلطات BM-5 و BM-5E.

رقم مرجع الموديل ومواصفاته موضحة على لوحة الاسم الملصقة بالآلة.

تم تصميم وتصنيع هذا الجهاز وفقاً للمعايير التالية:

التوجيهات والمعايير الأوروبية (النسخة التي يتم تغذيتها بـ 230 فولت، 60/50 هرتز)

- توجيه الفولتية المنخفضة: 73/23/EEC

- توجيه الآلات: 89/392/EEC

- توجيه التوافق الكهرومغناطيسي: 89/336/EEC

- تعديل التوجيهات: 93/68/EEC

- معايير خاصة بأمان الآلة: UNE-EN 454

- معايير انبعاثات التداخل: UNE-EN 55014، 61000-3-2 و 61000-3-3

- معايير منع التداخل 2-UNE-EN 55014

المعايير الأمريكية المطبقة (النسخة التي يتم تغذيتها بـ 115 فولت، 60/50 هرتز)

- معايير خاصة بأمان الآلة: ANSI/UL 763-2000، CSA C22.2 No.195-M1987، UL 94

- معايير النظافة الصحية ومواد معدات الأغذية: 8 ANSI-NSF و 51 ANSI-NSF (ينطبق على الأجهزة 230 فولت، 60/50 هرتز أيضاً).

تصنيف الحماية وفقاً للمعيار EN 60529

- الضوابط الكهربائية: IP 54

- الآلة: IP 24

التركيب

ولأداء مثالي وعمر افتراضي طويل للألة في الخدمة، اتبع الإرشادات الواردة في هذا الدليل بدقة.

الموقع

يجب وضع خلطات BM-5 و BM-5E على سطح عمل ثابت ومثين. ويتوافر بها قوائم قابلة للضبط (G) لضبط مستواها وتثبيتها تثبيتاً تاماً.

التوصيل الكهربائي

1. خصائص المحرك

أنتج هذا الخلاط للعمل على تيار طور واحد 230 فولت، 60/50 هرتز أو 115 فولت، 60/50 هرتز. قبل توصيل الخلاط بمصدر الكهرباء، تحقق من توافق فولتية مأخذ الكهرباء الرئيسية وفولتية الجهاز كما هي موضحة على لوحة الاسم.

BM-5E: لكل الجهدين، مواتير عامة 120 فولت أو 230 فولت.

BM-5: كلاً من النسختين مجهزتان بمحرك ثلاثة أطوار 230 فولت بقدرة مقننة 250 وات (1/4 حصان).

2. خصائص الكبل الكهربائي

تأتي خلطات BM-5 و BM-5E بكبل كهربائي مغلف مقاوم للزيت، بطول 2 م (79 بوصة).

جهاز مقبلاً حائطياً 16-10 أمبير، 2 طور + أرضي، والقابض المرفق له (إذا لم يكن مزوداً).



BM-5 / BM-5E

خلاطات

دليل المستخدم AR

