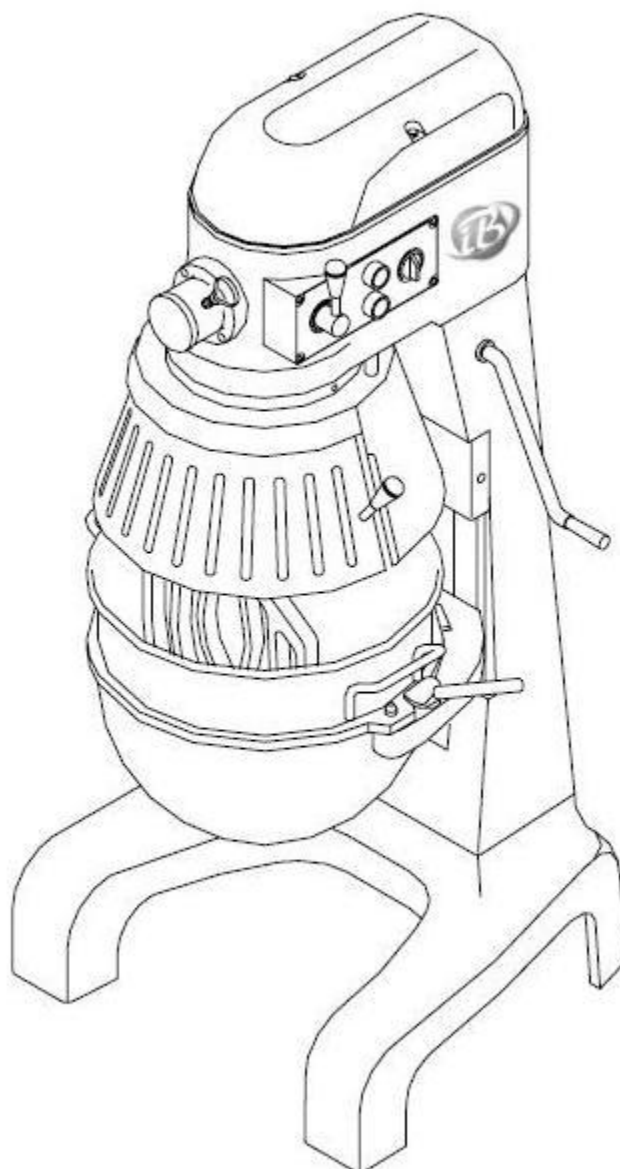


MANUAL DE INSTRUCCIONES BM30



Instalación, Funcionamiento y Mantenimiento de la Batidora BM30

1. RESUMEN

Las batidoras planetarias modelos **BM30** están destinadas a amasar y mezclar todo tipo de pastas, huevos, crema, galletas, mayonesa, etc., trabajando de una forma suave y fiable. Cuenta con 3 velocidades diferentes y varios accesorios (a elegir según los alimentos a preparar), construidos en aleación de aluminio en el cumplimiento de las normas de higiene. Estos modelos de batidora vienen equipados con un potente motor de 1 HP y un diseño de transmisión robusto por engrane y correa. Los engranajes están fabricados en una resistente aleación de acero y contienen una rueda helicoidal. Si la utilización y el mantenimiento son los adecuados, usted se asegurará años de buen funcionamiento y los mejores resultados de la Batidora Planetaria que acaba de adquirir.

1.1. CONSEJOS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar la máquina, por favor, tome las siguientes precauciones. Hacer caso omiso a estas recomendaciones puede ser causa de accidentes.

- **Mantenga las manos, ropa y cualquier objeto rígido fuera del Bowl y de los accesorios mientras la máquina esté en marcha.**
- **No utilice esta máquina para aplicaciones diferentes al procesamiento de alimentos.**
- **Utilice la batidora sólo con una corriente eléctrica acorde con las especificaciones detalladas en la placa de características.**
- **Desconecte la máquina antes de proceder a cualquier tarea de mantenimiento.**
- **No desmonte ni bloquee ningún mecanismo de seguridad incorporado a la máquina.**
- **No deje la máquina desatendida mientras esté en funcionamiento.**
- **Realice todas las revisiones de seguridad y mantenimiento en los intervalos de tiempo aconsejados.**

1.2. ESPECIFICACIONES

Especificaciones de los componentes:

MOTOR:	Monofásico de 1 HP de potencia y provisto de condensador.
INTERRUPTOR:	Un interruptor de encendido y un interruptor de parada.
CABLE DE ALIMENTACIÓN:	Cable flexible de 2 metros de longitud con enchufe provisto de toma a tierra.
TRANSMISIÓN:	Los engranajes están constantemente engrasados con un lubricante especial a fin de alargar su vida útil. Los engranajes de transmisión se

	caracterizan por su gran precisión, al estar contruidos en una aleación de acero con tratamiento térmico. Los rodamientos son de bola. La exacta regulación de la transmisión por correa elimina todo riesgo de deslizamiento y variación de velocidad.
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Especificaciones de los cambios de velocidad:

VELOCIDAD:	La batidora está dotada de 3 velocidades*:
Baja	98 r.p.m. para uso de amasador de gancho; recomendada para mezclas consistentes tales como masa de pan u otras masas duras.
Media	211 r.p.m. para uso de paleta mezcladora; recomendada para el tipo de masa ligera que sube rápidamente, masa consistente así como para algunas operaciones de batido.
Alta	375 r.p.m. para uso de batidor de alambres; recomendada para mezclas ligeras como nata montada, batido de huevos y mezcla de masas ligeras.

*Los cambios de velocidad se deben efectuar con la máquina detenida.

2. INSTALACIÓN

Antes de proceder a la instalación de la batidora, compruebe que las especificaciones de la instalación eléctrica de su establecimiento se corresponden con las indicadas en la placa de características de la máquina.

2.1. COLOCACIÓN

Coloque la batidora en su lugar definitivo de uso, siempre sobre una superficie firme. Se aconseja dejar suficiente espacio alrededor de la máquina para poder manipular el Bowl con comodidad así como para poder operar fácilmente.

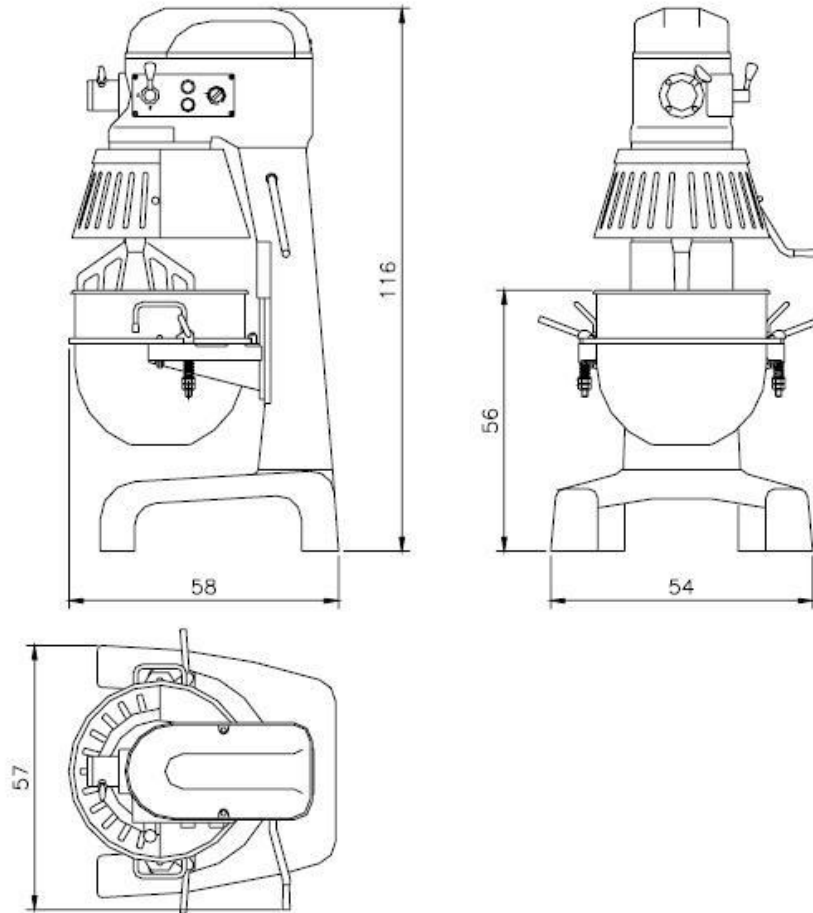
La batidora se comercializa con 2 orificios en la base, ofreciendo la posibilidad de sujetarla permanentemente a la superficie donde se vaya a colocar. Los modelos de suelo deberán ser nivelados frontal y lateralmente.

2.2. CONEXIÓN ELÉCTRICA

NOTA:

El cable de alimentación va provisto de una toma de tierra. Es obligatorio que el enchufe al que vaya conectada tenga toma tierra. En caso contrario, y a fin de asegurar una buena conexión, deberá requerirse la asistencia de un electricista.

**La conexión eléctrica deberá ser realizada por personal calificado.
 La fluctuación de voltaje permitida es de +/- 10% del voltaje nominal.
 Asegúrese del correcto estado del enchufe, fusibles o conexiones existentes hasta que la instalación haya terminado por completo.**



3. UTILIZACIÓN

NOTA:

Mientras la batidora esté en funcionamiento, mantenga las manos, ropa y cualquier utensilio fuera del Bowl.

3.1. MANDOS

Esta batidora va provista de un **interruptor de encendido** y otro **interruptor de parada** que controlan el funcionamiento de la máquina. La **palanca de cambio de velocidad** permite utilizar la velocidad adecuada para cada tipo de mezcla. El cambio de velocidad se debe realizar siempre con la máquina detenida

3.2. ÚTILES

Para montar cualquiera de los tres utensilios, el Bowl deberá estar colocado en posición baja y la máquina definitivamente calzada. La fijación de los utensilios en el eje porta-utensilio se realiza por el sistema de orejas sujetadoras.

La humedad de la mezcla será decisiva a la hora de escoger la velocidad. No debería utilizar nunca la segunda velocidad para mezclar masa consistente con un porcentaje de absorción menor o igual al 50%. El porcentaje de absorción se obtiene dividiendo el peso de agua entre el peso de harina.

- **AMASADOR DE GANCHO:** Recomendado para mezclas consistentes. Deberá ser utilizado preferentemente a baja velocidad (Figura 1)
- **PALETA MEZCLADORA:** Aconsejada para masas ligeras, bizcochos, y puré de patatas, incluso para rellenos. Utilizarla preferentemente a velocidad media (Figura 2).
- **BATIDOR DE ALAMBRES:** Diseñado para montar nata, batir huevos... Utilizarlo preferentemente a velocidad alta (Figura 3).

3.3. BOWL: CAPACIDAD 30 LITROS

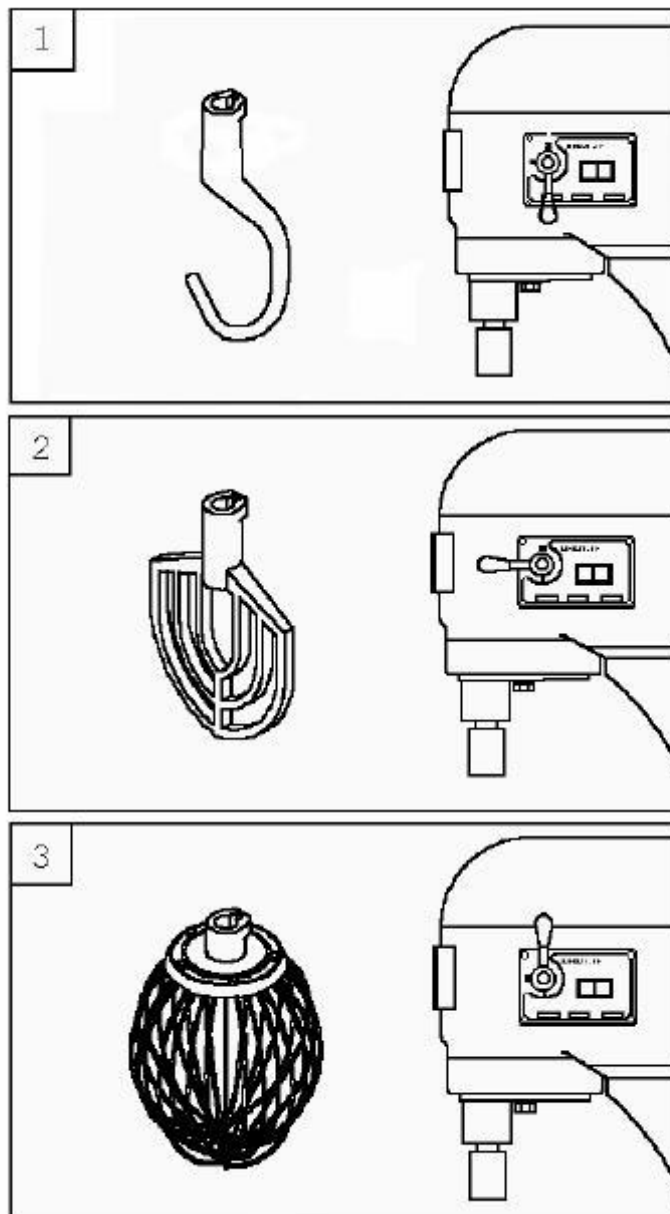
Antes de su primera utilización, el Bowl y los utensilios (amasador de gancho, paleta mezcladora y batidor de alambres) deberían ser lavados en profundidad en agua caliente y con un detergente suave, enjuagados en una disolución de vinagre y aclarados con agua limpia. Se aconseja realizar este mismo procedimiento de limpieza del Bowl y utensilios antes de batir huevos o montar claras. El Bowl deberá ser montado antes que el accesorio. Para su colocación, ponga el soporte en la posición más baja. Encaje el pitón posterior del Bowl en el agujero del soporte. A continuación encaje los dos pitones laterales del soporte en los orificios de las asas del Bowl. Por último bloquee el Bowl con las dos orejas de cierre (Figura 5.10).

4. MANTENIMIENTO

Todas las operaciones de mantenimiento deberán realizarse con la máquina detenida y desconectada de la red eléctrica.

4.1. GENERAL

- No utilice nunca un cepillo metálico ni rígido para limpiar la batidora.
- No limpie nunca la batidora con una manguera ni con un líquido a presión.
- La máquina deberá ser limpiada en profundidad diariamente.
- El Bowl y los utensilios deberán ser desmontados de la batidora para su limpieza en la fregadera. La **caja de transmisión y el mecanismo planetario** deberían ser inspeccionados periódicamente para detectar posibles fugas u otros daños. En caso de



que considere necesario el recambio de los rodamientos, deberá contactar con el distribuidor técnico autorizado. El uso de lubricantes no recomendados para este tipo de materiales puede provocar daños e invalidar la garantía.

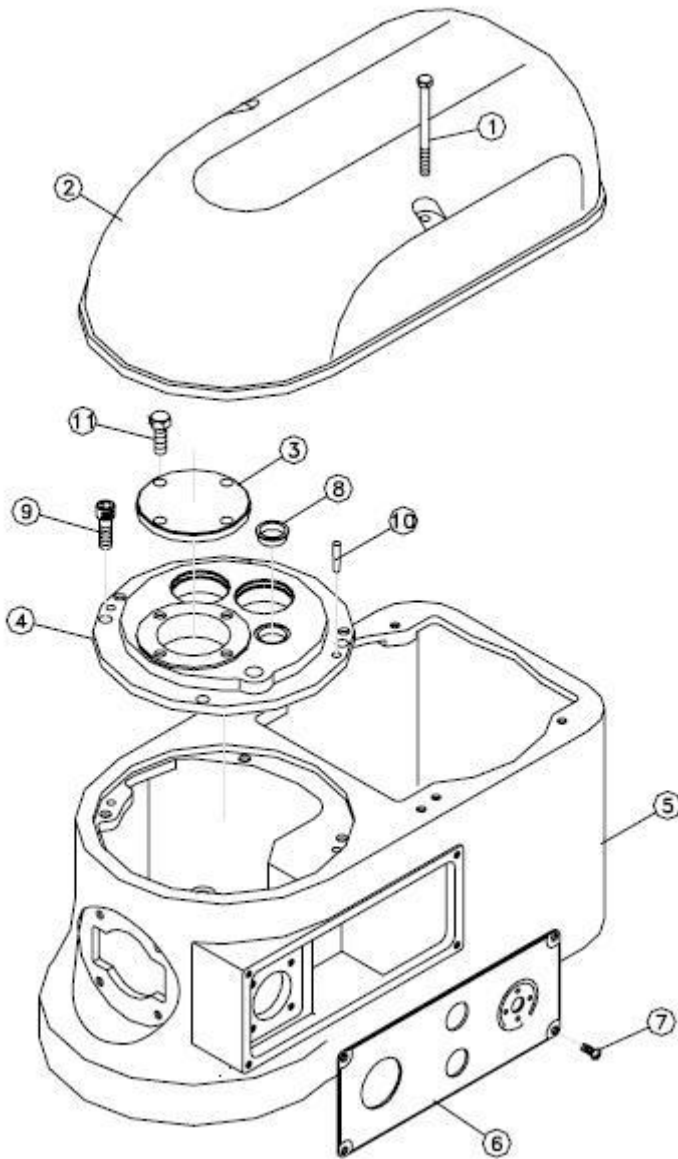
- La **guía de elevación del Bowl** debería ser lubricada cada seis meses o incluso más a menudo en caso de una utilización intensiva.
- Desconecte la máquina de la corriente eléctrica antes de soltar la tapa superior o la placa de distribución (salpicadero). El **cabezal** debería ser revisado periódicamente para supervisar la humedad y el goteo del lubricante.

CAPACIDAD	ACCESORIO	30 LITROS
Claras de Huevo	Batidor de Alambres	1-1,5 litros
Puré de Papas	Paleta Mezcladora	9 kg
Mayonesa (litros aceite)	Paleta Mezcladora	13,5 litros
Merengue (litros agua)	Batidor de Alambres	1 litro
Waffle / Masa Tortitas	Paleta Mezcladora	13,5 litros
Crema Montada	Batidor de Alambres	6,5 litros
Masa de Pastel	Plano Paleta Mezcladora	22,5 litros
Masa de Pastel en capas	Paleta Mezcladora	13,5 kg
Masa Pastel Bloque	Paleta Mezcladora	10,5 kg
Masa de Pan (Ligero/Medio, 60% AR)	Amasador de Gancho	18 kg
Masa de Pan (Ligero/Medio, 55% AR)	Paleta Mezcladora	11,5 kg
Masa para Torta	Paleta Mezcladora	11,5 kg
Masa de Pizza Fina (40% AR)	Amasador de Gancho	6,5 kg
Masa de Pizza Media (50% AR)	Paleta Mezcladora	9 kg
Masa de Pizza Espesa (60% AR)	Amasador de Gancho	18 kg
Masa de Donut Subida (65% AR)	Amasador de Gancho	6,5-7 kg
Masa de Trigo Integral (70% AR)	Amasador de Gancho	18 kg
Huevo & Azúcar para Pastel esponjoso	Paleta Mezcladora	5,5 kg

- Si se utiliza harina de gluten, reduzca el tamaño de la masa en un 10%

5 DESPIECE

5.1 CAJA DE TRANSMISIÓN

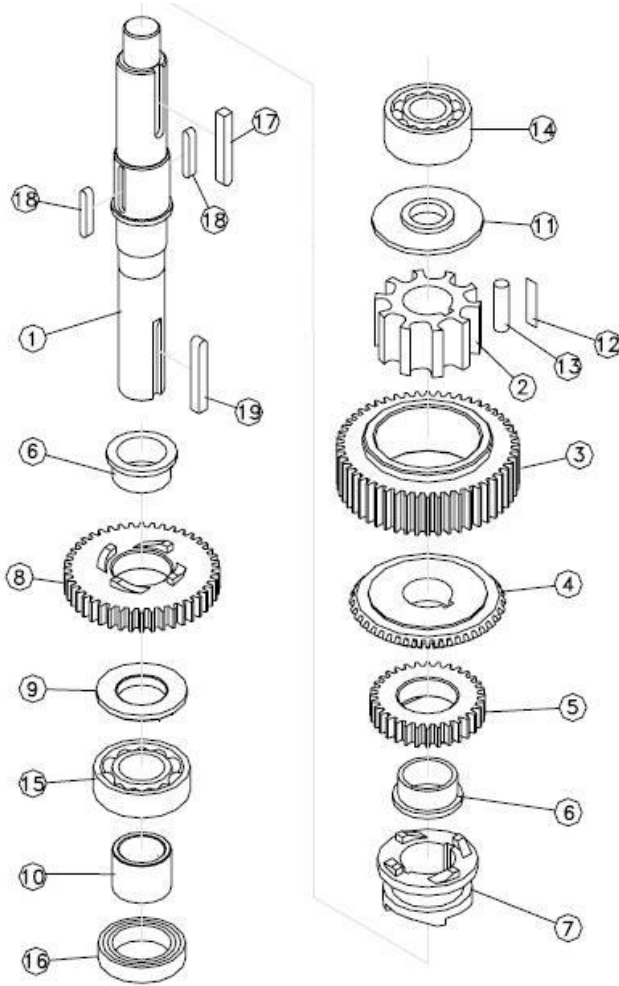


	Descripción	Código
1	Tornillo W1/4"* L4	BM300101
2	Tapa Superior	BM300102
3	Retención de Rolinera	BM300103
4	Tapa Caja de Transmisión	BM300104
5	Caja de Transmisión	BM300105
6	Panel de Control	BM300106
7	Tornillo W3/16" * L3/8"	BM300107
8	Tapón de engrase	BM300108
9	Pasador #6*22	BM300109
10	Pasador de Muelle #6*22	BM300110
11	Tornillo W5/16" * L3/8"	BM300111

NOTAS

- Sobre la caja de transmisión (5) se encuentra su tapa (4). Para extraer la tapa suelte los tornillos (9) e introduzca dos de ellos en los agujeros roscados situados junto a los pasadores (10). A medida que se avance en la rosca saldrá la tapa de su alojamiento.
- La caja de transmisión está protegida con una grasa especial que tiene una prolongada duración. Al sustituir piezas rotas o en mal estado, sustituya también el lubricante.
- Engrase el rodamiento superior antes de insertarlo en su sitio. Los rodamientos de ambos árboles deberán colocarse con su parte abierta hacia abajo.
- Asegúrese de que el tapón de engrase (8) quede ajustado en el orificio.

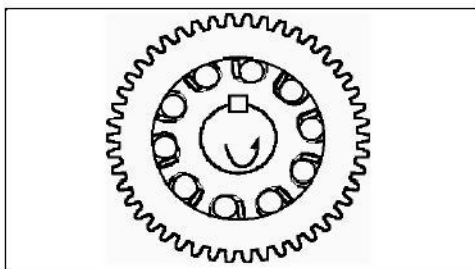
5.2 ÁRBOL PLANETARIO



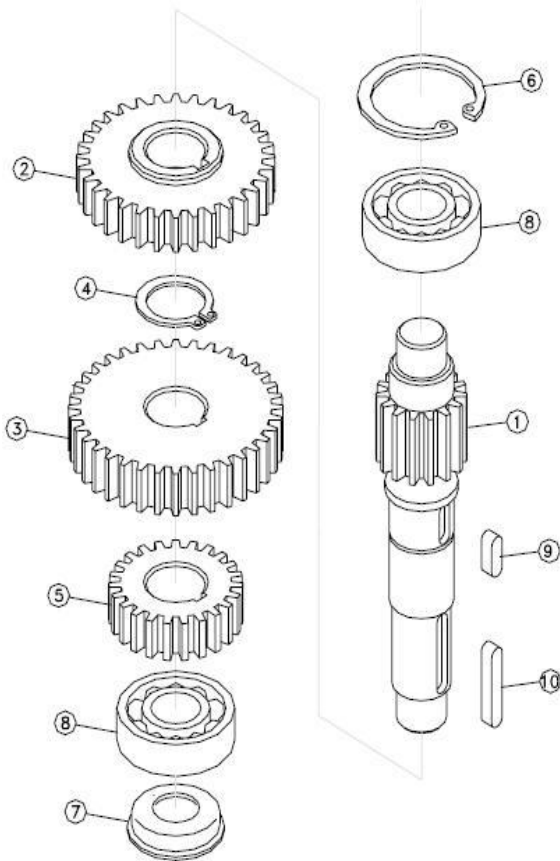
	Descripción	Código
1	Árbol Planetario	BM300201
2	Manguito de transmisión	BM300202
3	Engran. Vel. Baja (52 d)	BM300203
4	Engranaje Cónico (46 d)	BM300204
5	Engranaje Alta Vel. (32 d)	BM300205
6	Espaciador de Cobre	BM300206
7	Embrague	BM300207
8	Engran. Media Vel (44 d)	BM300208
9	Arandela	BM300209
10	Espaciador	BM300210
11	Tapa de Retención	BM300211
12	Hoja	BM300212
13	Pasador	BM300213
14	Rodamiento #6304Z	BM300214
15	Rodamiento #6205Z	BM300215
16	Retén TC32x47x10	BM300216
17	Pin 1/4-1/4-45L	BM300217
18	Pin 5-5-30L	BM300218
19	Pin 1/4-1/4-40L	BM300219

NOTAS:

- Asegúrese de colocar el manguito de transmisión (2) en su posición correcta, y lubrique todos los pasadores (13) a la hora de montarlos.
- El embrague (7) deberá ser subido y/o bajado suavemente. Asegúrese de montar el embrague en la posición correcta. Los lados verticales de la mordaza deberán enfrentarse entre sí.
- Verifique el estado del retén de aceite (16) si detecta fugas de aceite en el conjunto planetario.



5.3 ÁRBOL DE TRANSMISIÓN

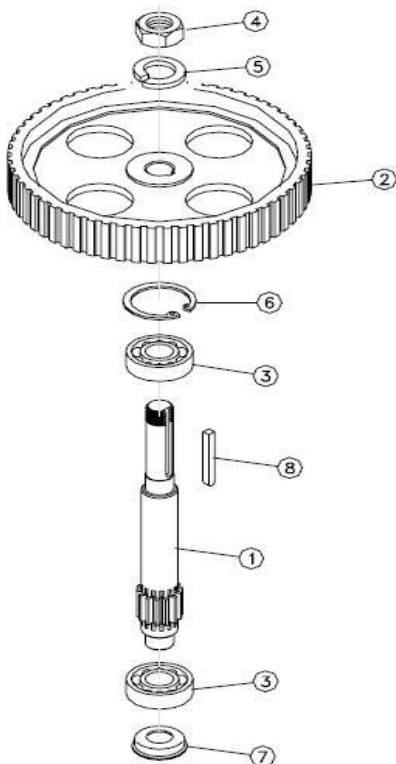


	Descripción	Código
1	Árbol Piñón (15 d)	BM300301
2	Engranaje (35 d)	BM300302
3	Engranaje (38 d)	BM300303
4	Retén S22	BM300304
5	Engranaje (23 d)	BM300305
6	Retén R40	BM300306
7	Tapón de engrase	BM300307
8	Rodamiento #6203Z	BM300308
9	Pin 5"-5"-15 mm	BM300309
10	Pin 5"-5"-30 mm	BM300310

NOTAS

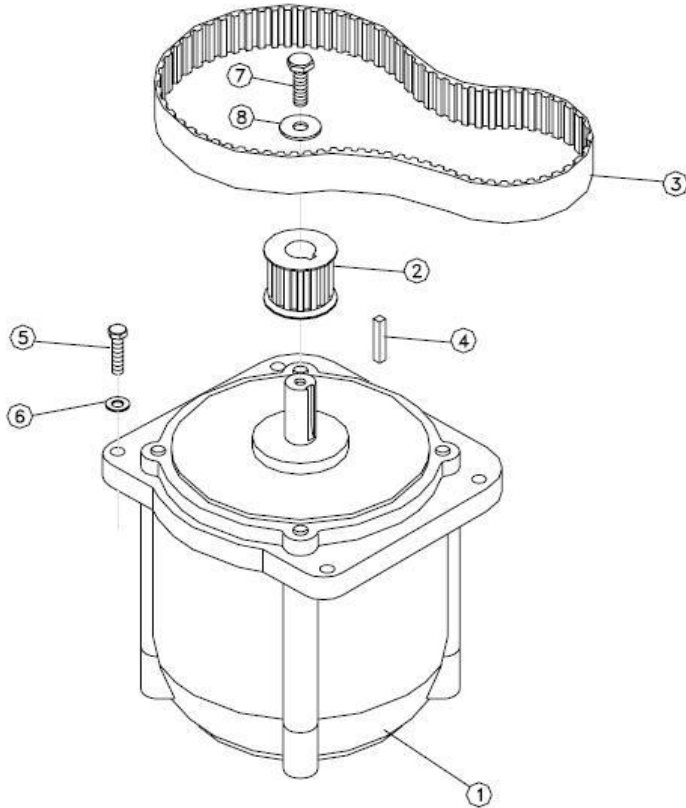
- El rodamiento (8) está engrasado y requerirá mantenimiento.
- El tapón de engrase (7) deberá ser sustituido por uno nuevo siempre que se desmonte. Séllelo al montar uno nuevo.
- No olvide fijar las anillas elásticas (4) y (6) durante el montaje.
- Asegúrese de que las pines se insertan en cada engranaje.

5.4 ÁRBOL DE ENGRANAJE ROSCADO



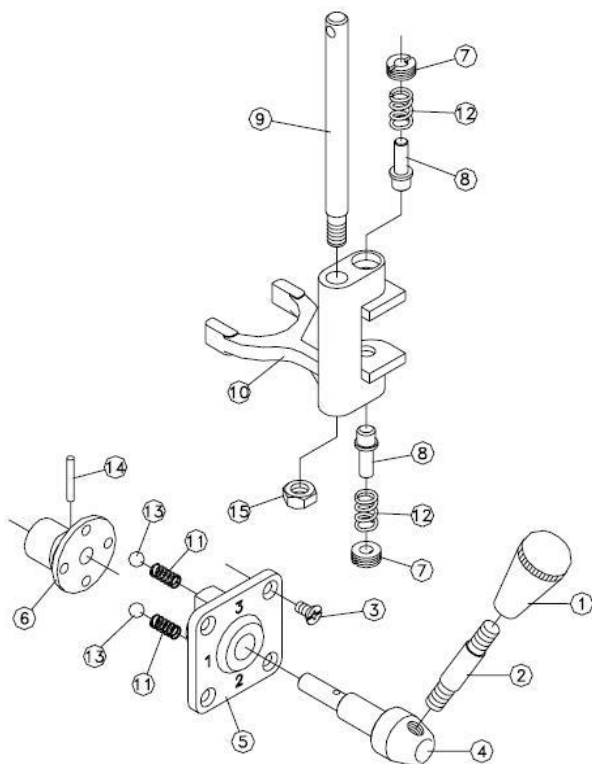
	Descripción	Código
1	Polea de Transmisión	BM300401
2	Árbol de Polea	BM300402
3	Rodamiento #6203Z	BM300403
4	Tuerca W5/8"*1/8NF	BM300404
5	Arandela de presión 5/8	BM300405
6	Retén R40	BM300406
7	Tapón de engrase	BM300407
8	Pin 5-5-40 mm	BM300408

5.5 CONJUNTO MOTOR



	Descripción	Código
1	Motor	BM300501
2	Polea Motriz	BM300502
3	Correa T-255L*25W	BM300503
4	Pin 5-5-30 mm	BM300504
5	Tornillo W1/4"*3/4"L	BM300505
6	Arandela presión 1/4"	BM300506
7	Tornillo W1/4"*1/2"L	BM300507
8	Arandela plana 1/4"	BM300508

5.7 CONJUNTO VARIADOR DE VELOCIDAD

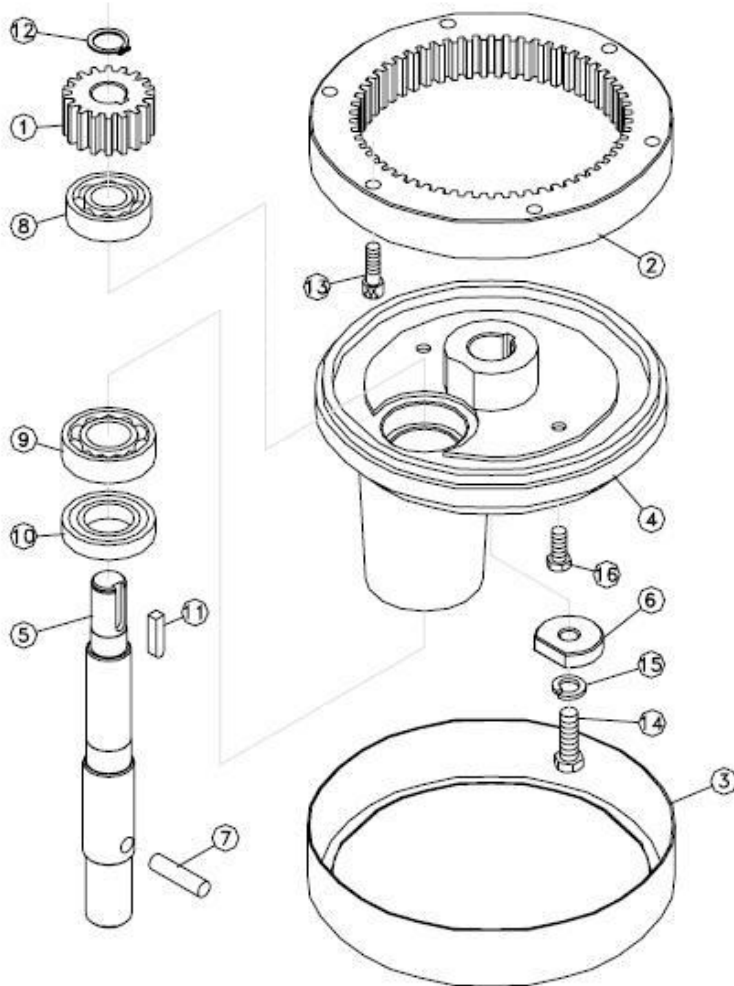


	Descripción	Código
1	Pomo de Palanca de Cambios	BM300701
2	Palanca de Cambios	BM300702
3	Tornillo W3/16"*1/4"L	BM300703
4	Árbol Cambios Excéntrico	BM300704
5	Selector de Cambios	BM300705
6	Árbol Excéntrico	BM300706
7	Tornillo	BM300707
8	Émbolo Horquilla Cambios	BM300708
9	Eje Fijación de Velocidades	BM300709
10	Horquilla de Cambios	BM300710
11	Resorte de Compresión	BM300711
12	Resorte de Compresión	BM300712
13	Bola de Acero #6	BM300713
14	Pasador Tubo #4*24L	BM300714
15	Tuerca W3/8"*16NC	BM300715

NOTAS

- El selector de velocidad / mecanismo de cambios está diseñado de una forma simple pero segura. La Batidora ofrece 3 velocidades de marcha.
- Para seleccionar la velocidad, posicione la manecilla de la palanca de cambios (2) en el número correspondiente del selector de cambios (5). Los cambios de velocidad deben ser realizados con la Batidora detenida.
- Aplique un producto sellador al selector de cambios (5) antes de montarlo.

5.8 CONJUNTO PLANETARIO



	Descripción	Código
1	Piñón Interno (19 d)	BM300801
2	Corona Dentada	BM300802
3	Anillo de Cabeza planetaria	BM300803
4	Cabeza Planetaria	BM300804
5	Eje Porta-Utensilio	BM300805
6	Espaciador	BM300806
7	Pasador Tubo	BM300807
8	Rodamiento #6204Z	BM300808
9	Rodamiento #6205Z	BM300809
10	Retén TC28*52*10	BM300810
11	Pin 1/4"-1/4"-25mm	BM300811
12	Retén S19	BM300812
13	Tornillo W5/16"*3/4"L	BM300813
14	Tornillo W3/8"*3/4"L	BM300814
15	Arandela de presión 3/8"	BM300815
16	Tornillo W1/4"*3/4"L	BM300816

NOTAS

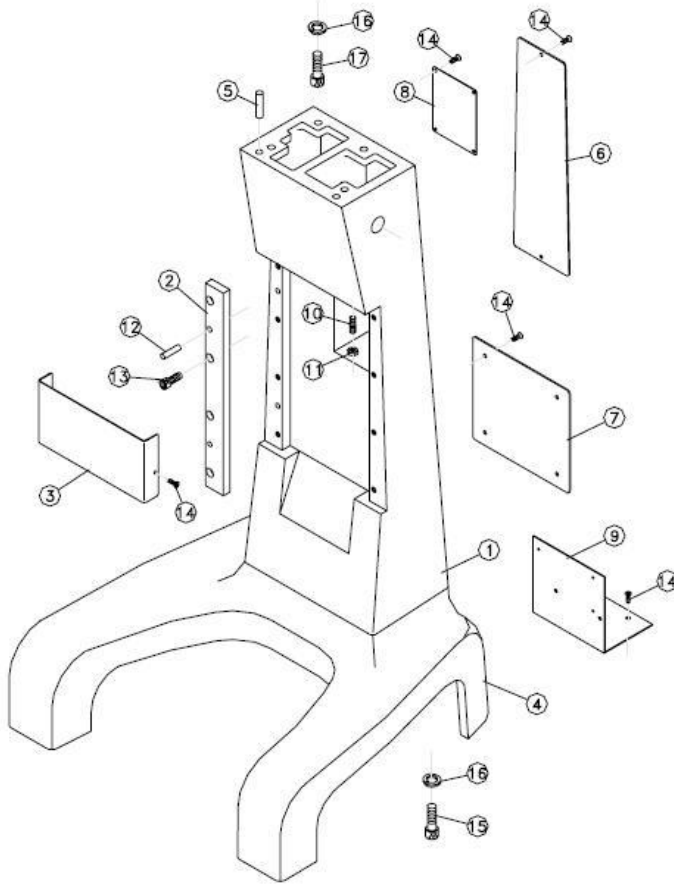
- El conjunto planetario puede ser desmontado completamente sin necesidad de abrir la caja de transmisión.

- Una fuga de aceite proveniente de la cabeza planetaria significaría que el retén de aceite (10) de la parte inferior del árbol

porta-utensilio está dañado y debería ser sustituido.

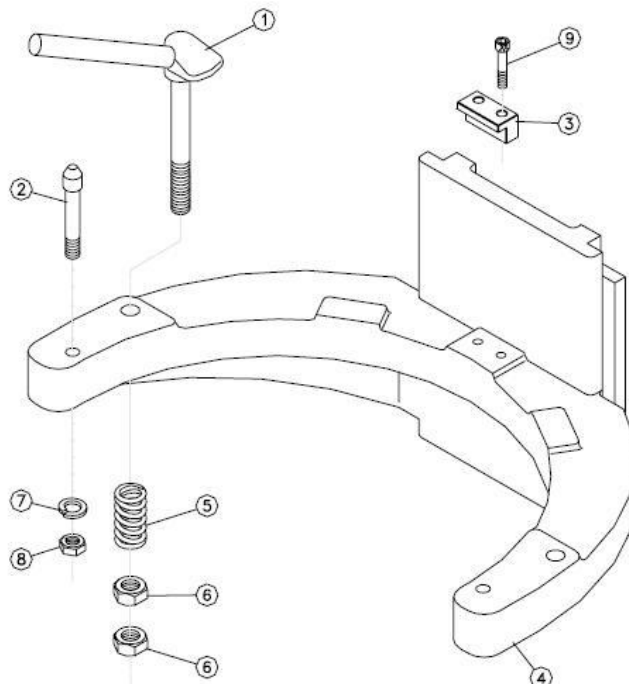
- Los rodamientos están engrasados por lo que precisarán mantenimiento. El servicio técnico deberá desmontarlos y engrasarlos en caso necesario. Para desmontar el árbol porta-utensilio de la cabeza planetaria, retire el tornillo (14), la arandela (15) y el espaciador (6). Desmonte el anillo de la cabeza planetaria (3) una vez al mes para limpiarlo y secarlo.

5.9 BASE Y COLUMNA



	Descripción	Código
1	Columna	BM300901
2	Resbaladero	BM300902
3	Placa de Distribución	BM300903
4	Base	BM300904
5	Clavija #10*24L	BM300905
6	Cubierta de la Columna	BM300906
7	Cubierta de la Columna	BM300907
8	Cubierta de la Columna	BM300908
9	Asiento del Contactora	BM300909
10	Tornillo W5/16"*2"L	BM300910
11	Tuerca W5/16"*18NC	BM300911
12	Clavija #8*20L	BM300912
13	Tornillo W5/16"*3/4"L	BM300913
14	Tornillo W3/16"*1/4"L	BM300914
15	Tornillo W3/16"*1"L	BM300915
16	Arandela Ø3/8"	BM300916
17	Tornillo W3/8"*1-1/4"L	BM300917

5.10 CONJUNTO SOPORTE DE BOWL



	Descripción	Código
1	Abrazadera del Bowl	BM301001
2	Pasador Fijación del Bowl	BM301002
3	Dispos. Retención del Bowl"	BM301003
4	Soporte del Bowl	BM301004
5	Muelle de Compresión	BM301005
6	Tuerca W1/2"*12NC	BM301006
7	Arandela de Muelle Ø3/8"	BM301007
8	Tuerca W3/8"*16NC	BM301008
9	Tornillo W1/4"*1"L	BM301009

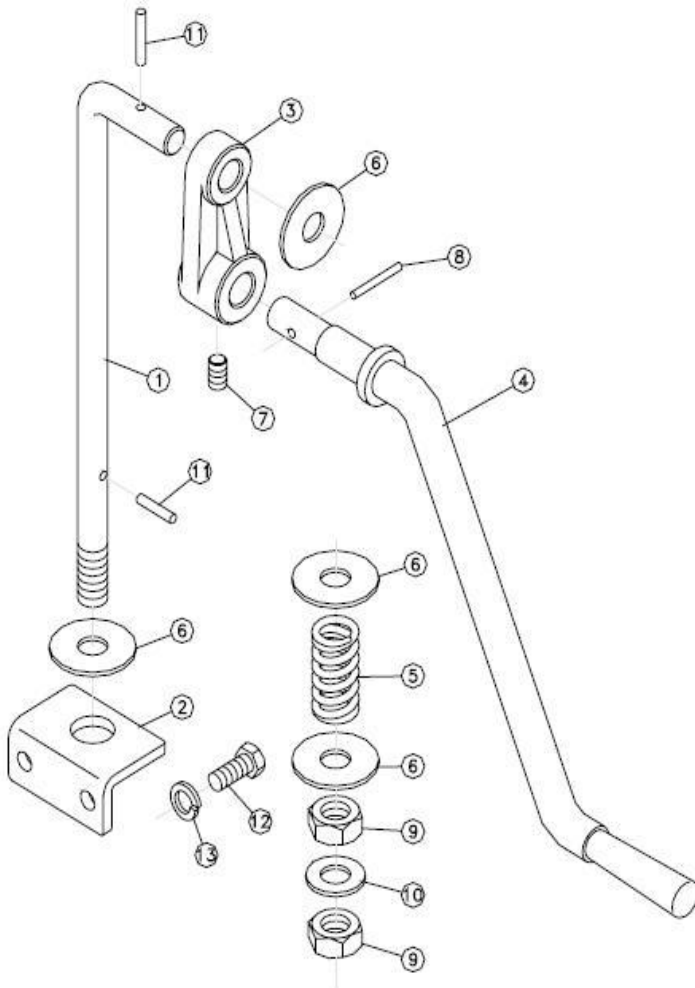
NOTAS

- Baje y saque el Bowl, así como el utensilio, antes de reemplazar el soporte (4).
- Limpie la guía corredera de elevación del Bowl mensualmente y engrásela antes de volver a montarla.
- Ajuste la altura del Bowl mediante los tornillos (2), aflojando antes la tuerca.
- Se puede jugar con el tornillo para

ajustar la altura del Bowl, aumentado o disminuyendo la tolerancia de la base.

- Dicho tornillo se puede soltar por detrás con la ayuda de un destornillador largo. Gire para la izquierda si quiere reducir espacio.

5 .11 CONJUNTO ELEVACIÓN BOWL



	Descripción	Código
1	Barra Elevación de Bowl	BM301101
2	Soporte Elevación del Bowl	BM301102
3	Brazo Interior	BM301103
4	Palanca Elevadora de Bowl	BM301104
5	Resorte de Compresión	BM301105
6	Espaciador	BM301106
7	Conjunto W5/16*3/8L	BM301107
8	Pasador #4*32L	BM301108
9	Tuerca W3/8*16NC	BM301109
10	Arandela Plana Ø1/2"	BM301106
11	Pasador Tubo #4*25L	BM301107
12	Tornillo W5/16*3/8"L	BM301108
13	Arandela Ø5/16"	BM301109

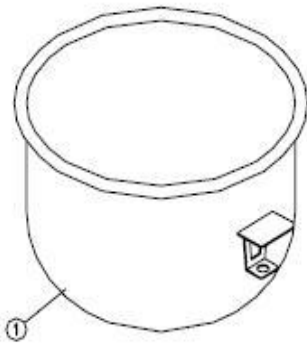
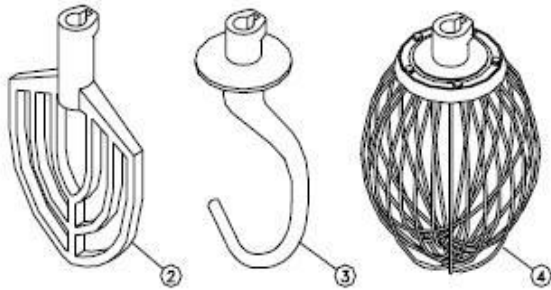
NOTAS

- El conjunto elevación de Bowl está fijado al soporte de Bowl.
- El elevador del Bowl es un mecanismo tipo palanca que se bloquea mediante el resorte (5) cuando éste se encuentra en la posición superior.
- Se puede jugar con el tornillo para ajustar la altura del Bowl, aumentado o disminuyendo la tolerancia de la base. Dicho tornillo se puede soltar por detrás con la ayuda de un destornillador largo.

Gire para la izquierda si quiere reducir espacio.

- Verifique el ajuste con el Bowl y el utensilio.

5.12 ACCESORIOS STANDARD

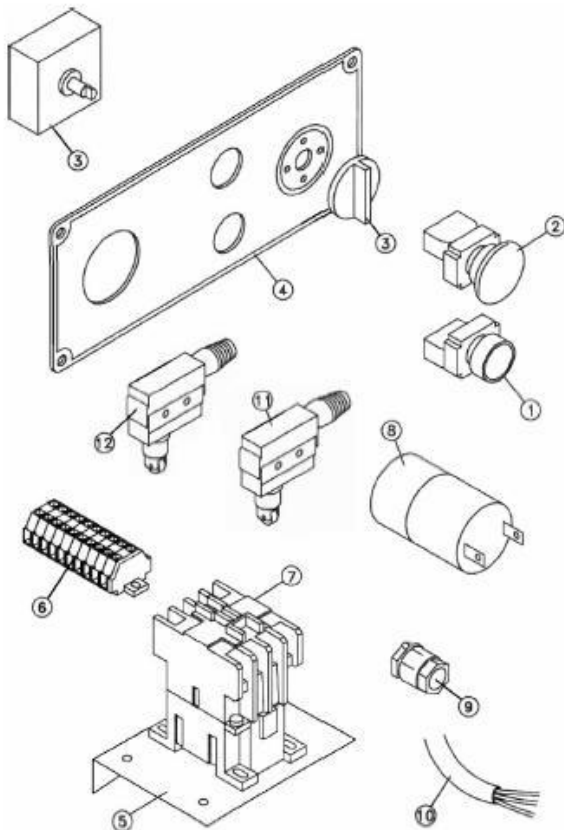


	Descripción	Código
1	Bowl en Acero Inoxidable	BM301201
2	Paleta Mezcladora Aluminio	BM301202
3	Gancho Amasador Aluminio	BM301203
4	Batidor Alambres Inoxidable	BM301204

NOTAS

- Los útiles se montan fácilmente colocándolos sobre el eje mezclador y rotándolos en el sentido de las agujas del reloj hasta que queden encajados. Para desmontarlos, eleve el utensilio sobre el eje hasta que llegue al tope, rótelos en el sentido de las agujas del reloj y bájelo.

5.14 PARTES ELÉCTRICAS



	Descripción	Código
1	Interruptor de encendido	BM301401
2	Interruptor de parada	BM301402
4	Panel de control	BM301404
5	Base de contactor	BM301405
6	Regleta	BM301406
7	Contactador	BM301407
8	Condensador	BM301408
9	Pasamuros	BM301409
10	Cable de alimentación	BM301410
11	Microinterruptor	BM301411
12	Microinterruptor	BM301412