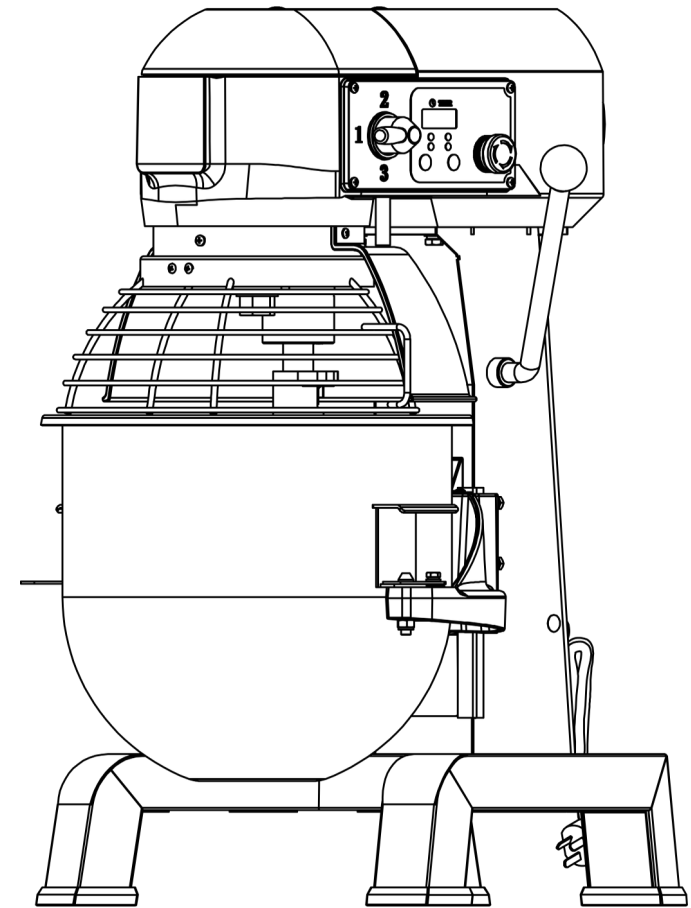


# Manual de instrucciones batidora industrial

10 litros / 15 litros / 20 Litros  
30 litros / 40 litros / 60 litros / 80 litros



Lea atentamente este manual de instrucciones  
antes de utilizarlo.



# Garantía

Vía Cheff SRL garantiza por 6 meses a partir de la fecha de compra, el funcionamiento

de este producto contra cualquier defecto en los materiales empleados para su fabricación. Nuestra garantía incluye la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina  
EN

NUESTROS TALLERES TECNICOS, ubicados en Beethoven 724, Gral. Pacheco.  
Via Cheff SRL se compromete a entregar el producto en un lapso no mayor a 30 días

hábiles a partir de la fecha de recepción del mismo. No reasumirá responsabilidad alguna en caso de demora del servicio por causa de fuerza mayor.

ESTA GARANTIA NO SERÁ VALIDA BAJO LAS SIGUIENTE CONDICIONES:

- 1- No se presente factura de compra del equipo o se manifestasen signos claros de alteración en los datos originales consignados en ella.
  - 2- Cuando el uso, cuidado y operación del producto no haya sido de acuerdo con las instrucciones contenidas en el instructivo de operación
  - 3- Cuando el producto haya sido usado fuera de su capacidad, maltratado, golpeado expuesto a la humedad, molada por algún liquido o sustancia corrosiva.
  - 4- El desperfecto sea causado por baja tensión, instalación por un electricista no matriculado o conexión eléctrica deficiente del establecimiento en donde fue colocado el equipo.
  - 5- Cuando el equipo haya sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por Via Cheff Srl
  - 6- Cuando la falla sea originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.
- Bajo lo expuesto, de ser valida la garantía, la reparación y/o reposición de componentes dañados y mano de obra necesaria para el correcto funcionamiento de la maquina será sin cargo para el cliente.

Nota: LA VISITA TECNICA A CUALQUIER ESTABLECIMIENTO NO ESTA CUBIERTA POR

LA GARANTIA, EN CASO DE SOLICITARLA SERA CON CARGO ADICIONAL.

PROCESO DE SOLICITUD DE GARANTIA

1- Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)

2- Adjuntar factura de compra del equipo

3- Describir problema del equipo lo más detallado posible

4- Detallar Nombre de contacto y teléfono.

Página 4 de 14

5- En caso de ser valida la garantía se le brindara un día y horario para acercar la maquina a nuestros talleres para proceder a la reparación.

Equipos de gran volumen: (SX40,SX50,OBM1080,OB500,HORNOS DE PISO, SXL450.SXL500, WFF16B)

1- Comunicarse vía WhatsApp +54 9 11 2763 9988 (solo mensajes)

2- Adjuntar factura de compra del equipo

3- Describir problema del equipo lo más detallado posible

4- Detallar Nombre de contacto y teléfono.

5- En caso de ser valida la garantía se le brindara un día y horario para acercar la maquina a nuestros talleres para proceder a la reparación.

6- En caso de solicitar visita técnica al establecimiento, indicar Dirección, Localidad y horario de atención

7- Luego de realizar el pago por anticipado de la visita se le asignara día y horario de atención de nuestros técnicos.

Nota: LA VISITA TECNICA NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA, EN CASO DE

SOLICITARLA SE TENDRA QUE ABONAR UN IMPORTE POR ANTICIPADO.

En caso de el equipo encontrarse en garantía, únicamente será abonado el valor de la visita.

En caso de no encontrarse el equipo en garantía, el valor de la visita técnica se descontará del presupuesto de reparación.

40litros / 60litros / 80litros Solución de problemas

Código	Explicación del código	Posibles causas	Accion a tomar
E1	Switch de bowl	La protección del recipiente no está cerrada.	Gire la protección hacia la derecha hasta que esté completamente cerrada.
		Switch flojo	Ajuste el switch
E2	Switch de bowl	Bowl mal posicionado	Suba el bowl a la posición mas alta
		Switch flojo	Ajuste el switch
E3	Protector del bowl	El recipiente no está colocado correctamente o las abrazaderas no están en su lugar.	Asegúrese de que el recipiente esté colocado correctamente en su soporte y que las abrazaderas del recipiente estén bloqueadas en su lugar. Posicione correctamente el bowl
E4	El interruptor de parada de emergencia está encendido	El interruptor de parada de emergencia está encendido	Gire el botón para apagarlo.
E8	La temperatura del motor es demasiado alta	Exceso de mezcla	Reducir el tamaño del lote en un 30%.
		El tiempo de ejecución es demasiado largo	Espere 10 minutos. Luego presione INICIO para reiniciar la batidora.
		Piezas mecánicas dañadas o rotas.	Saque la tapa trasera y gire el ventilador
E9	La máquina está sobrecargada	Carga máxima de mezcla excedida	Reducir el tamaño del lote en un 30%.
			Espere 10 minutos. Luego presione INICIO para reiniciar la batidora.
E10	Error de inverter	El inverter ha detectado sobretensión, subtensión o sobrecorriente.	Apague la alimentación y reinicie

# Seguridad

Codigo	Explicación de código	Posible causa	Accion a tomar
E1	Switch de bowl	La protección del recipiente no está cerrada.	Gire la protección hacia la derecha hasta que esté completamente cerrada.
		Switch flojo	Ajuste el switch.
E2	Switch de bowl	Bowl mal posicionado	Suba el bowl a la posición mas alta
		Switch flojo	Apriete el switch.
E3	Switch de bowl	El recipiente no está colocado correctamente o las abrazaderas no están en su lugar.	Asegúrese de que el recipiente esté colocado correctamente en su soporte y que las abrazaderas del recipiente estén bloqueadas en su lugar.
			Cierre correctamente las abrazaderas
E8	La temperatura del motor es demasiado alta	Exceso de mezcla	Reducir el tamaño del lote en un 30%.
		El tiempo de ejecución es demasiado largo	Espere 10 minutos. Luego presione INICIO para reiniciar la batidora.
		Piezas mecánicas dañadas o rotas.	Saque la tapa trasera y gire el ventilador, compruebe que gire sin inconvenientes sino contacto al servicio tecnico de Silcook

## ESTA BATIDORA PLANETARIA SÓLO DEBE SER UTILIZADA POR PERSONAL CAPACITADO DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.

- Colóquelo sobre una superficie plana y estable.
- El equipo solo debe ser reparado por el servicio técnico oficial en caso de un desperfecto.
  - No retire ningún componente de este producto, esto anulará la garantía.
  - Mantenga siempre el protector de seguridad bien posicionado al utilizar el equipo.
  - No acerque las manos a los accesorios giratorios durante su uso. Esto podría provocar lesiones graves.
- NO retire el bowl del equipo hasta que los accesorios de mezcla se hayan detenido por completo.
- NO sumerja el aparato en agua.
- NO intente mezclar alimentos para los que esta máquina no está diseñada. Esto podría dañar los accesorios de mezcla.
- NO use la batidora con un accesorio roto.
- NO omita las medidas de seguridad del equipo.
- Siempre apague y desconecte la fuente de alimentación del aparato cuando no esté en uso.
- NUNCA deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
- El aparato es pesado, tenga cuidado al moverlo y manipularlo.
- Este aparato solo debe utilizarse de acuerdo con estas instrucciones y por personas calificadas para ello.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas locales.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el servicio tecnico oficial. NO intente hacerlo usted mismo o anulará la garantía.
- Nunca utilice accesorios no recomendados por el fabricante. Podrían suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- Limpie periódicamente la superficie del acero inoxidable con el método adecuado para evitar cualquier daño provocado por oxidación o cualquier otra interferencia química, utilice productos neutros.

# Seguridad

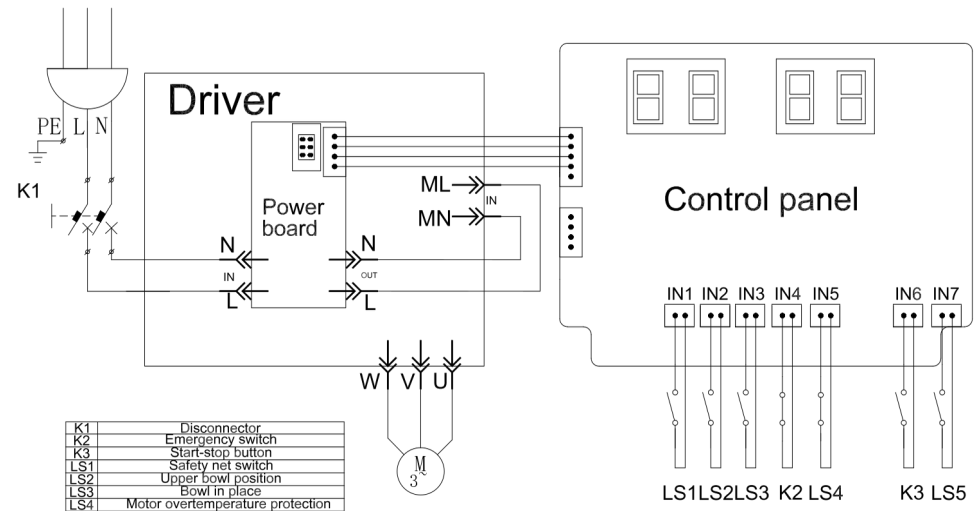
Los siguientes procedimientos e instrucciones deben seguirse siempre para evitar lesiones. Si la maquinaria no se utiliza según las recomendaciones, el operador será responsable de su propia seguridad y de la de cualquier otra persona involucrada. La información de este manual tiene como objetivo ayudar al operador a comprender, mantener y operar la batidora correctamente. Para evitar accidentes, asegúrese de leer, comprender y seguir todas las precauciones y advertencias de este manual antes de instalarla o usarla. Para comprender claramente su batidora, es fundamental leer detenidamente este manual.

El eje rotativo y los componentes eléctricos son peligrosos y pueden causar lesiones si no se toman las precauciones necesarias antes de operar o realizar el mantenimiento de la batidora. Asegúrese de que la fuente de alimentación no esté conectada a la batidora y esté aislada antes de limpiarla o realizar el mantenimiento.

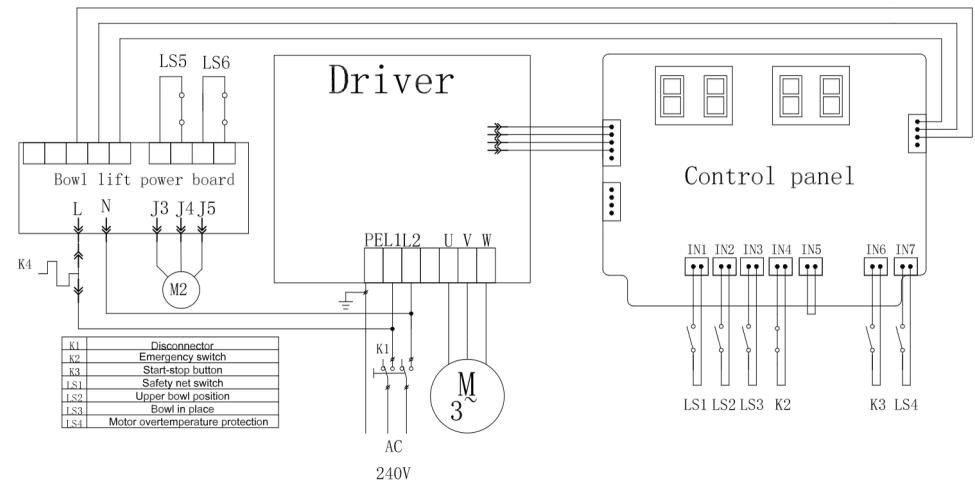
En ciertas situaciones de resolución de problemas, puede ser necesario operar la batidora, en cuyo caso se debe tener mucho cuidado. Solo el service oficial debe realizar el mantenimiento de la batidora.

- Este equipo es solo para uso comercial y no doméstico.
- Mientras la máquina esté en funcionamiento, no retire ni afloje ningún accesorio.
- Al mezclar productos que generan polvo, tenga mucho cuidado. Mezcle los ingredientes a velocidad 1 hasta eliminar el polvo.
  - La exposición al polvo (incluida la harina) puede ser perjudicial para la salud, ya que causa rinitis (secreción nasal), lagrimeo y, posiblemente, asma ocupacional.
- Si el polvo representa un peligro, asegúrese de que los operarios utilicen el EPI (equipo de protección individual) adecuado.
- Asegúrese de que el suministro eléctrico esté aislado y que el cable de alimentación esté desconectado antes de intentar mover o realizar tareas de mantenimiento en la mezcladora.
  - No retire la tapa trasera del condensador puede descargarse y ocasionar una descarga eléctrica. Solo personal técnico autorizado deberá descargar el capacitor.
- Al acceder a los componentes eléctricos, tenga cuidado con los conductores expuestos que podrían estar "activos".
  - Haga revisar periódicamente su batidora y sus accesorios; al menos dos veces al año, dependiendo de la frecuencia de uso.
- Al mover, transportar o levantar un peso total superior a 50 kg, se debe utilizar una carretilla elevadora. Evite, en la medida de lo razonablemente posible, las tareas que impliquen manipulación manual que supongan un riesgo para la salud. Este equipo solo debe almacenarse o transportarse en un entorno con una temperatura ambiente superior a 5 °C e inferior a 55 °C.
- Al mezclar los ingredientes, se debe tener cuidado de no inhalar partículas de polvo, como harina. Consulte las fichas técnicas del proveedor del producto para garantizar que se tomen las precauciones y medidas de protección adecuadas.

# Diagrama eléctrico



30 Litros / 40 Litros



60 Litros / 80 Litros

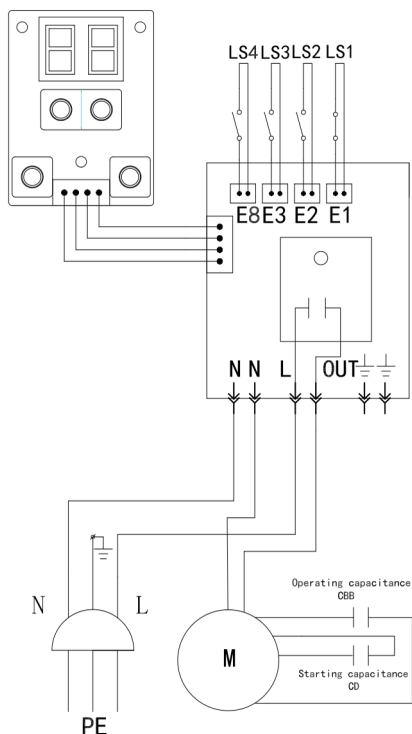
# Instalación eléctrica

## INSTALACIÓN ELÉCTRICA:

La instalación eléctrica de la batidora debe cumplir con la normativa local o nacional de la compañía eléctrica.

La instalación eléctrica debe ser realizada por una persona cualificada. Asegúrese de que el suministro eléctrico se ajuste a las especificaciones de la máquina antes de conectarla. La batidora es un aparato de clase I cuya protección contra descargas eléctricas no se basa únicamente en el aislamiento básico. Se debe instalar una puesta a tierra y fusibles/disyuntores en la entrada de la alimentación eléctrica de la batidora.

LS1	Switch de rejilla	LS3	Bowl posicionado
LS2	Switch de bowl	LS4	Protector térmico de motor



10 Litros / 20 Litros

La batidora no es apta para su instalación en exteriores y no debe instalarse en lugares donde pueda tener contacto con el agua. La batidora solo debe ser operada por personal capacitado y debe instalarse en un área donde el uso y el mantenimiento estén restringidos a personal capacitado. Asegúrese de que la batidora esté a una altura con las asas del recipiente aproximadamente entre los nudillos y los codos. Esto reducirá la necesidad de agacharse. Seleccione una superficie plana y nivelada que pueda soportar el peso de la batidora y el contenido del recipiente cuando esté lleno. Se recomienda fijar la batidora en su posición. Asegúrese de que la mesa, el soporte o la superficie de trabajo estén firmemente fijados al suelo. El aparato debe estar sujeto para evitar cualquier movimiento durante el uso. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor de la batidora para permitir un funcionamiento seguro. El mantenimiento también puede ser un problema si el espacio libre es muy reducido, por lo que debe asegurarse de que los accesos de mantenimiento en la parte superior, lateral y trasera de la batidora estén despejados.

- Utilice la batidora según lo previsto y de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Utilice la batidora en un lugar bien iluminado.
- Asegúrese de que el bowl, el accesorio y la protección estén correctamente instalados en la batidora.
- Retire el agitador antes de utilizar cualquier accesorio.
- Detenga la batidora antes de añadir más ingredientes.
- Utilice el botón de parada para detener la máquina.
- Desconecte la alimentación eléctrica antes de limpiar la batidora.
- Limpie el bowl, los agitadores y los accesorios después de usarla.
- Limpie la batidora con paño húmedo y jabón suave.
- Limpie la batidora a diario.
- Inspeccione el cable de alimentación y el aparato periódicamente. Si detecta alguna avería, no la utilice.
- Desconecte la alimentación eléctrica antes de limpiar la batidora.

## NO:

- Cambiar la velocidad mientras la batidora esté en funcionamiento.
- Usar ropa holgada que pueda quedar atrapada en la batidora mientras esté en funcionamiento.
- Intentar introducir la mano en el bowl mientras está mezclando.
- Dejar la palanca de cambios en la posición intermedia.
- Usar la manija de elevación del bowl para detener la máquina.
- Usar la palanca de cambios para detener la máquina.
- Acceder a las piezas giratorias.
- Usar una fuerza excesiva al operar la batidora, ya que podría afectar la estabilidad de la batidora.
- Operar la batidora si las piezas están desmontadas.
- Instalar el accesorio en la batidora sin el bowl en su lugar.
- Dejar el accesorio en la máquina sin el bowl instalado.
- Operar la batidora con el accesorio y el agitador instalados.
- Anular los interruptores de seguridad instalados en la batidora.
- Abrir la protección para detener la máquina.
- Usar la batidora en condiciones inseguras.
- No utilice la batidora ni el accesorio si se produce una avería o si la batidora no es segura.
- No intente reparar el aparato usted mismo. El mantenimiento de la máquina debe ser realizado por el servicio técnico oficial de Silcook
- Limpie la batidora con detergente.
- Limpie este aparato con una manguera o a presión.
- Limpie los agitadores de aluminio en el lavavajillas.
- Inhale partículas de polvo de los ingredientes de la mezcla.

# Acerca del producto

La siguiente información e instrucciones de este manual podrían no cubrir todos los detalles o variaciones del equipo, ni todos los problemas que puedan surgir durante la instalación o el uso. Si necesita más información, contáctenos. Las batidoras planetarias están diseñadas y fabricadas para un alto rendimiento. Los accesorios utilizan un movimiento planetario en el recipiente para garantizar una mezcla completa de los alimentos. Pueden utilizarse para diversas funciones, como mezclar harina, alimentos en polvo y líquidos, etc.

Estas máquinas también están equipadas con varios niveles de protección para garantizar un funcionamiento fluido y fiable. Además, cuentan con varias velocidades de trabajo y diferentes accesorios, cada uno con una función distinta, ya sea para mezclar harina, mezclar rellenos, batir huevos, etc. Todas las piezas de la máquina que entran en contacto con los alimentos durante su funcionamiento son de acero inoxidable o sus superficies cuentan con un tratamiento especial de conformidad con las normas de higiene.

La máquina es fácil de usar y muy eficiente, ideal para la preparación de alimentos en hoteles, restaurantes, fábricas de procesamiento de alimentos y para la preparación de materiales en fábricas de medicamentos, plantas de procesamiento de productos químicos, etc. Nos reservamos el derecho a modificar el diseño de los productos sin previo aviso. Si bien hacemos todo lo posible para garantizar que esta publicación refleje el diseño más reciente, la empresa no puede garantizar su total conformidad.

Modelo	Transmision	Capacidad (L)	Capacidad maxima de masa (kg)	Capacidad maxima de harina (kg)	Potencia (kw)	Voltaje (v)	Frecuencia (hz)
BEC10	Engranaje	10	3.75	2.5	0.6	220/240	50/60
BEC15	Engranaje	15	5.25	3.5	0.6	220/240	50/60
BEC20	Engranaje	20	7.5	5	1.1	220/240	50/60
BEC30	Engranaje	30	10.5	7	1.5	220/240	50/60
BEC40	Correa	40	13.5	9	2.1	220/240	50/60

Siempre que sea posible, la mezcladora debe transportarse a su lugar de instalación en el embalaje proporcionado para evitar daños. No utilice un cuchillo afilado para abrir la caja para evitar dañar la máquina. En la primera inspección, compruebe si hay posibles daños durante el transporte. Si encuentra algún daño, guarde el material de embalaje y contáctenos.

**Precaución:** La batidora es un objeto pesado y debe manipularse y levantarse correctamente para evitar lesiones personales. Con la máquina cerca de su posición final, retírela del pallet de transporte. La máquina está fijada al pallet mediante cuatro pernos de retención que atraviesan el palé hasta las patas roscadas de la base. Durante esta operación, se debe tener cuidado para garantizar que:

- Se tomen todas las medidas de seguridad necesarias para garantizar una correcta elevación y manipulación, evitando así el riesgo de lesiones por caídas o vuelcos.
- No se produzcan daños en la máquina que puedan perjudicar el funcionamiento normal.

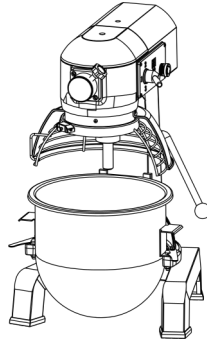
La batidora no es apto para su instalación en exteriores y no debe instalarse en lugares donde tenga contacto con el agua. La batidora solo debe ser operado por personal capacitado y debe instalarse en una zona donde su uso y mantenimiento estén restringidos a personal capacitado.

- Asegúrese de que la batidora esté a una altura con las asas del bowl aproximadamente entre los nudillos y el codo. Esto reducirá la necesidad de agacharse.
- Seleccione una superficie plana y nivelada que pueda soportar el peso de la batidora y el contenido del bol cuando esté lleno. Se recomienda fijar la batidora en su lugar.
- Asegúrese de que la mesa, el soporte o la superficie de trabajo estén firmemente fijados al suelo. El aparato debe estar sujeto para evitar cualquier movimiento durante su uso.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor de la batidora para permitir una operación segura.

El mantenimiento también puede ser un problema si el espacio libre es muy reducido, por lo que debe asegurarse de que los accesos de mantenimiento en la parte superior, lateral y trasera de la mezcladora estén despejados.

## PARA RETIRAR EL CONJUNTO DE LA JAULA

• Asegúrese de que el soporte del bowl esté en la posición mas inferior (fotografía 1). Retire primero el accesorio y el recipiente. Cuando el conjunto de la jaula esté cerrado, un tope evitará que gire en sentido contrario a las agujas del reloj. Afloje el tornillo. Una vez hecho esto, puede retirar la jaula.



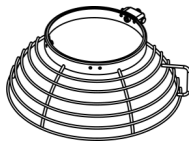
**Cuando el conjunto de la jaula está en la posición cerrada, un tope evitará que gire en sentido antihorario.**

Retire el protector de seguridad:

1. Mantenga presionado el botón de liberación: Presione el botón de liberación con la mano y manténgalo presionado.
2. Oirá un "clic": Cuando escuche un "clic", el mecanismo de bloqueo se habrá liberado.
3. El protector de seguridad frontal bajará automáticamente: En este punto, la red protectora frontal bajará automáticamente, lo que facilita su extracción para limpieza o mantenimiento.

Instalar el protector de seguridad:

1. Alinee con la posición de montaje: Alinee el protector frontal con las ranuras de montaje de la batidora.
2. Empuje hacia arriba: Empuje suavemente el protector hacia arriba con la mano hasta que oiga un "clic".
3. Confirme que esté en su lugar: Asegúrese de que el protector esté bien bloqueado en su lugar y no se afloje.



## PARA RETIRAR EL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS TRASERO:

El protector contra salpicaduras trasero debe inspeccionarse periódicamente y limpiarse cuando sea necesario. Esto debe ser realizado por un supervisor debidamente capacitado o por el departamento de mantenimiento al menos una vez al mes. El protector contra salpicaduras puede limpiarse en un recipiente con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.

- Asegúrese de que el recipiente esté en la posición inferior. Retire el recipiente, la jaula protectora y el agitador como se describió anteriormente.
- Con un destornillador plano adecuado, retire los 3 tornillos de retención que fijan el recipiente de goteo a la batidora. NOTA: Asegúrese de sujetar firmemente el protector mientras retira los tornillos.
- El recipiente de goteo puede bajarse con cuidado para separarlo de la máquina. Tenga cuidado de no dañar la pintura de la batidora.
- Limpie cualquier resto de grasa del recipiente de goteo antes de lavarlo.
- Vuelva a colocar el protector contra salpicaduras trasero en orden inverso, asegurándose de que los tornillos estén bien apretados.



Amasador en espiral: Este accesorio es adecuado para mezclar masa y alimentos sólidos pegajosos. Al usarlo, la cantidad de harina debe coincidir con la marca y la cantidad de agua debe ser del 45 % al 50 %. **Úselo solo a baja velocidad.**



Batidor plano: Este batidor es adecuado para piezas finas, en polvo y alimentos blandos, como rellenos. Apto para usar a velocidad media.



Batidor de varillas: Este agitador es ideal para mezclar alimentos líquidos, como crema y huevos. Apto para uso a alta velocidad.

**PRECAUCIÓN: ANTES DE CAMBIAR LA VELOCIDAD, DEBE PARAR LA MÁQUINA. NO MEZCLE LA MASA A VELOCIDAD MEDIA O ALTA.**

**Antes de usar, verifique si la fuente de alimentación corresponde a la requerida por la máquina, verifique si el cable de tierra externo está conectado de manera confiable.**

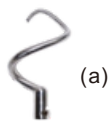
- Se debe verificar que la máquina con motor trifásico gire en el sentido indicado por la marca de rotación. Si el sentido de rotación es incorrecto, intercambie dos de los tres cables de tensión. Nota: Para probar la máquina, nunca se deben instalar herramientas de mezcla, ya que podrían caerse si el sentido de rotación es incorrecto y dañar las piezas de la máquina.
- Toda línea de alimentación sin enchufe debe conectarse al interruptor instalado por el usuario, con una distancia mínima de 3 mm entre el punto de contacto y el enchufe. La corriente nominal del interruptor no debe ser inferior a 35 A.

**Nota:** Al instalar la batidora, el engranaje del eje de rotación debe tener un tamaño adecuado con el cruce del batidora en su lugar para evitar que se caiga.

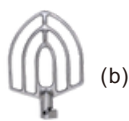
## Elevación del bowl:

- a) Al mezclar, gire la rueda manual para elevar el recipiente hasta el tope, de modo que los alimentos se mezclen bien.
- b) Al cambiar los accesorios y después de mezclar, gire la rueda manual para bajar el recipiente y poder retirarlo junto con los accesorios.

Nota: Al ensamblar un accesorio, deslícelo hacia arriba sobre el eje y gírelo hasta que el pasador de accionamiento del eje alcance la ranura en forma de L en el vástago del accesorio para evitar que se caiga durante el funcionamiento.



(a)



(b)



(c)

**Consulte la figura 1 para identificar los componentes del mezclador.**

- Antes de usar por primera vez, limpie completamente el bowl y el accesorio, como se describe en la sección 7 de este manual.
- Asegúrese de que la batidora esté apagada primero (1)
- Asegúrese de que la cubierta (11) esté colocada en el cubo (si corresponde) si no se utiliza un accesorio.
- Retire siempre los accesorios antes de usar el agitador.
- Baje el soporte del bowl girando el mango del tazón hacia abajo (3)
- Gire el conjunto de la jaula de protección delantera (10) a la posición abierta
- Coloque el accesorio requerido (9) en el bowl (7) y levante el bowl sobre el soporte (5)
- Asegúrese de que la ubicación del tazón trasero (4) y los pasadores del tazón lateral (6) estén correctamente enganchados
- Deslice el agitador sobre el eje, girando en el sentido de las agujas del reloj para enganchar el pasador de accionamiento en la ranura en "L" del vástago del agitador.
- Agregue los ingredientes al tazón y levántelo usando el asa (3).
- Gire la jaula de protección frontal (10) a la posición de funcionamiento.
- Seleccione la velocidad deseada (12).
- Encienda la máquina presionando el botón de inicio "verde" (1).
- Cuando termine de mezclar, detenga la máquina usando el botón de parada "rojo" (1).
- Baje el soporte del tazón, abra la jaula de protección y retire el agitador del eje.
- Retire el tazón y el agitador de la batidora para vaciarlos y limpiarlos. El ajuste de velocidad 1 (BAJO) es para mezclas espesas como masa, rebozados pesados y puré de papas.

La velocidad 2 (MEDIA-BAJA) se utiliza para mezclar masas para pasteles, puré de papas y para desarrollar masa.

La velocidad 3 (MEDIA-ALTA) permite mezclar hasta 3 veces el volumen de aire en tandas ligeras. El batidor de varillas se utiliza para montar crema, batir claras de huevo, preparar glaseados ligeros, merengues y batir.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Después de cada uso, limpie cuidadosamente el recipiente, los accesorios, etc., y asegúrese de mantener la máquina limpia.
- Lubrique regularmente los lados del recipiente.
- La caja de transmisión está llena de grasa especial que será suficiente para seis meses. Para agregar o reemplazar grasa, solo es necesario quitar la cubierta superior y la cubierta del cojinete.

**NO LIMPIE CON AGUA DIRECTAMENTE.****NO LIMPIE ESTA MEZCLADORA CON MANGUERA NI A PRESIÓN.****NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS.****Asegúrese de que la máquina esté desconectada de la fuente de alimentación eléctrica principal antes de limpiarla.**

Es importante que se realicen procedimientos de limpieza correctos y detallados para todas las superficies que entran en contacto con alimentos. La frecuencia de limpieza debe estar claramente definida para la batidora (es decir, diariamente, después de las corridas de producción o con mayor frecuencia si es necesario) y también debe identificarse el tipo de limpieza requerida. El objetivo de la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con alimentos es eliminar los restos de comida (que las bacterias necesitan para crecer) y matar las bacterias presentes. Es importante que las superficies limpias se almacenen secas para prevenir el crecimiento de bacterias. El equipo de limpieza (cepillos, etc.) utilizado también debe almacenarse de manera limpia e higiénica. El procedimiento correcto para la limpieza de la zona de salpicaduras y las superficies en contacto con alimentos es el siguiente:

- Limpieza previa: elimine el exceso de residuos de comida barriendo, limpiando o enjuagando previamente.
- Limpieza principal: afloje los residuos de la superficie y la grasa con un detergente.
- Enjuague: elimine los residuos de comida sueltos, la grasa y el detergente.
- Desinfección: elimine las bacterias.
- Enjuague final: elimine el desinfectante.
- Secado: elimine toda la humedad.

- Tenga en cuenta que, si hay contaminación leve, se pueden combinar la prelimpieza y la limpieza principal.
- Algunas superficies no necesitan desinfectarse después de cada lavado.
- Desinfecte cualquier artículo que entre en contacto directo con alimentos o con las manos de los operarios.
- Es importante que los productos químicos desinfectantes estén aprobados para su aplicación en superficies en contacto con alimentos.
- El mejor método para secar las superficies es dejarlas secar al aire, pero si esto no es posible, utilice toallas de papel o un paño limpio y seco.

**LIMPIEZA ANTES DEL PRIMER USO:**

**Antes de usar la batidora por primera vez, asegúrese de lavar el bowl y accesorios con agua caliente y una solución de detergente suave. Este procedimiento debe seguirse antes de usarla para claras de huevo o huevos enteros.**

**LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO:**

**Después de usar, limpie el bowl y los accesorios con agua caliente, un detergente no abrasivo adecuado y un cepillo de cerdas suaves. Enjuagar el recipiente con agua caliente inmediatamente después de usarlo también agilizará su limpieza posterior.**

**Nota:**

**No lave los accesorios en el lavavajillas. Lávelos inmediatamente después de usarlos en un recipiente con agua tibia y jabón. Asegúrese de limpiar la batidora con un paño húmedo y caliente, limpiando a fondo el soporte del recipiente, el pedestal, la base y todas las superficies exteriores. Debe eliminar todos los restos de comida. La protección debe limpiarse con agua caliente y jabón. El conjunto de la protección está diseñado para desmontarse fácilmente para su limpieza.**

NUMERO DE ACCESORIO	DESCRIPTION
1	INTERRUPTORES DE PARADA/ENCENDIDO
2	PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS
3	MANIJA DE ELEVACION DEL RECIPIENTE
4	PASADOR DE UBICACION DEL BOWL TRASERO
5	SOPORTE DEL BOWL
6	PASADOR DE TAZÓN LATERAL
7	BOWL
8	AGITADOR
9	EJE DEL BATIDOR
10	PROTECTOR
11	CUBIERTA DEL CUBO DE ACCESORIO