



MANUAL DE USUARIO

BATIDORA

ULTRA 10/20/30/40/60/80



Aliado de emprendedores

índice

01	Manual de uso	3
01.1	Atención propietarios y operadores	3
02	Especificaciones técnicas	4
02.1	Información técnica del producto	4
03	Componentes del producto	5
03.1	Partes del producto	5
04	Información de instalación	6
04.1	Indicaciones de instalación	6
04.2	Instalación	6
04.3	Instrucciones de funcionamiento	7
04.4	Información acerca de bowl	7
04.5	Colocación del recipiente abierto/cerrado	8
04.6	Colocación del recipiente en la batidora	8
04.7	Conexión del agitador a la batidora	9
04.8	Mezcla de ingredientes	10
04.9	Conexión del agitador a la batidora	11
04.10	Conexión del agitador a la batidora	12
05	Uso de los controles digitales y el temporizador de la mezcla	13
06	Instrucciones y controles del modo de operación de velocidad preestablecida	14
06.1	MODO de operación de velocidad preestablecida	15
06.2	MODO de operación de velocidad NO preestablecida	15
07	Instrucciones de control digital	16
07.1	Instrucciones y controles de modo manual/sin tiempo	16
07.2	Sin Tiempo - Modo Manual	16
07.3	Modo Temporizador	17
08	Tabla de datos de velocidades	18
09	Información de limpieza	19
10	Limpieza recomendada	20
10.1	Peligro de Polvo	20
11	Mantenimiento	21
12	Soluciones a problemas	21

01. Manual de uso

01.1 Atención propietarios y operadores

- ▶ El equipo proporciona un procesamiento de alimentos seguro y eficiente siempre que se utilice de acuerdo con las instrucciones de este manual y reciba el mantenimiento adecuado. Pueden producirse lesiones graves si el personal operativo no recibe la capacitación y la supervisión adecuadas. El propietario de este equipo es responsable de garantizar que se utilice de forma correcta y segura, y de que cumpla estrictamente con todas las instrucciones de este manual y con los requisitos legales locales, estatales y/o federales.
- ▶ El propietario no debe permitir que nadie tenga acceso a este equipo a menos que tenga 18 años de edad o más, haya recibido la capacitación y supervisión adecuadas y haya leído y comprendido este manual.
Los propietarios también deben asegurarse de que ningún cliente, visitante u otra persona no autorizada entre en contacto con este equipo. Tenga en cuenta que no se pueden predecir las condiciones ni circunstancias en las que se operará el equipo. Es responsabilidad del propietario y del operador estar atentos a cualquier peligro que presente el funcionamiento de este equipo. Si tiene alguna duda sobre una tarea o la forma correcta de operar este equipo, consulte a su supervisor.
- ▶ Este manual contiene precauciones para promover el uso seguro de este equipo. A lo largo del manual, encontrará advertencias adicionales que le alertarán sobre posibles peligros.

Las etiquetas de advertencia que afectan a su seguridad personal se indican mediante:

¡Advertencia!



Las etiquetas de advertencia relacionadas con posibles daños al equipo se indican mediante:



PRECAUCIÓN

02. Especificaciones técnicas

02.1 Información técnica del producto

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad bol	Capacidad máx amasado	Capacidad máx amasado
ULTRA 10	220V	0.75 KW	10 L	3.75 KG	3.75 KG
ULTRA 20	220V	1 KW	20 L	5 KG	5 KG
ULTRA 30	220V	1.5 KW	30 L	10.5 KG	10.5 KG
ULTRA 40	220V	1.5 KW	40 L	13.5 KG	13.5 KG
ULTRA 60	220-380V	2.5 KW	60 L	37.5 KG	37.5 KG
ULTRA 80	220-380V	2.5 KW	80 L	45 KG	45 KG

03. Componentes del producto

03.1 Partes del producto



Interruptor principal:



ULTRA 10/20/30/40/60/80

Palanca de elevación del recipiente:



ULTRA 10/20/30/40



ULTRA 60/80

04. Información de instalación

04.1 Indicaciones de instalación

- Desembale la batidora en cuanto la reciba. Si observa que la máquina está dañada, guarde el material de embalaje y contacte al fabricante de forma inmediata.



¡Advertencia!

Para evitar lesiones personales graves.

- Instale siempre el equipo en un área de trabajo con luz y espacio adecuados.
- Utilice la batidora únicamente sobre una superficie sólida, plana, antideslizante y no inflamable.

Nunca altere ni modifique el estado original de este dispositivo de ninguna manera.
Hacerlo es peligroso y anulará la garantía.

- Nunca opere la batidora sin todas las advertencias instaladas.

04.2 Instalación

1. Lea este manual detenidamente antes de la instalación y el funcionamiento. Si tiene alguna pregunta o no comprende todo el contenido de este manual, no continúe con la instalación ni el funcionamiento. Contacte a su representante local.
2. Retire las correas de la caja y saque la caja de cartón corrugado del conducto. NOTA: ULTRA 10/20/30/40/60/80 se envían en cajas de madera; solo es necesario quitar los pernos de la parte inferior de la caja (los cuatro lados).
3. Retire con cuidado la batidora del conducto utilizando una llave de 11/16" o 3/4".
4. Elija una ubicación para la batidora, teniendo en cuenta lo siguiente.
5. El piso o mostrador debe estar nivelado y de fácil acceso para mantenimiento y reparación.
6. Espacio libre para controles de operación, montaje y desmontaje de la batidora, bowl o accesorios.
7. Espacio suficiente para agregar ingredientes durante la mezcla.
8. Asegúrese de que la ventilación trasera de la batidora no esté bloqueada.
9. Se necesitan al menos dos personas para inclinar la unidad e instalar las patas de goma.
10. Compruebe que la batidora esté equipada con todas las piezas (bol, batidora, agitador y gancho para masa). Los modelos ULTRA 60 y ULTRA 80 incluyen el bol, el gancho para masa, el batidor, el batidor y el carrito para el bowl.
11. Lea la información eléctrica en la placa de características, ubicada en la parte posterior de la máquina. La potencia de entrada debe coincidir con la indicada en la placa.



¡Advertencia!

CONEXIÓN DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

Dispositivo de conexión eléctrica: Aunque la máquina esté equipada con una toma de corriente trifásica, el tomacorriente al que se conecta este enchufe debe tener una conexión a tierra adecuada. Si el tomacorriente tiene una conexión a tierra incorrecta, contacte a un electricista. Bajo ninguna circunstancia corte ni retire la tercera clavija de tierra del cable de alimentación ni utilice el adaptador. No utilice alargadores. Una potencia baja puede dañar la batidora o provocar un incendio.

Si es necesario cablear el equipo, solicite a un electricista autorizado que conecte el equipo a la fuente de alimentación.

NOTA: Es normal que la fábrica aplique una gran cantidad de grasa tanto en el interior como en la máquina. El exceso de grasa (marrón) se aplicará a todas las superficies metálicas (es decir, la parte superior de la protección del tambor, el control de velocidad, el tambor de bloqueo, el elevador del tambor y los tornillos de mariposa del cubo de la rueda auxiliar). El exceso de grasa de alta presión (marrónnegra) también puede encontrarse en los ejes planetarios y algunas gotas en la cubeta.

04.3 Instrucciones de funcionamiento



¡Advertencia!

Para evitar lesiones personales graves.

No utilice la batidora hasta haber leído primero el manual de instrucciones. Siempre desconecte o desenchufe la energía antes de limpiar, reparar o ajustar piezas o accesorios.

Mantenga siempre las manos, el cabello y la ropa alejados de las piezas

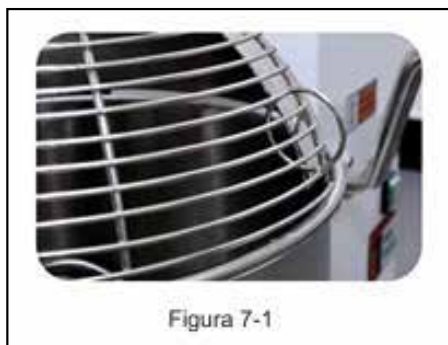
04.4 Información acerca del bowl

NOTA: La batidora no funcionará cuando el protector del recipiente esté abierto o no esté instalado correctamente.

NOTA: Gire el protector del recipiente en el sentido de las agujas del reloj (abierto) y en el sentido contrario a las agujas del reloj (cerrado) para colocar la batidora.

04.5 Protector de recipiente abierto/giratorio.

1. Gire la protección del recipiente en el sentido de las agujas del reloj (abrir) y en el sentido contrario a las agujas del reloj (cerrar) para permitir que el operador pueda manipularlo fácilmente.
2. Cuando las manijas separadas estén alineadas y firmemente empujadas hacia el lado derecho de la batidora, el protector del tazón estará en la posición bloqueada y listo para funcionar (Figura 7-1)
3. Para girar la tapa del recipiente a su posición abierta, sujete las manijas de la tapa y júntelas, moviéndolas en sentido horario para abrirla o girarla.
4. Para cerrarla, sujete las manijas y júntelas, moviéndolas en sentido antihorario para cerrarla o girarla de nuevo a la posición de bloqueo



04.6 Colocación del recipiente en la batidora

NOTA: Instale el recipiente antes de colocar el brazo batidor

1. Baje el recipiente tirando de la palanca de elevación hacia adelante y hacia abajo hasta su posición de reposo. Para los modelos ULTRA 60 Y ULTRA 80, presione la flecha (botón verde) para bajar el recipiente hasta el tope (Fig. 7-2).
2. Levante el recipiente por el asa y:
3. Coloque lentamente el pasador de bloqueo (ubicado en la parte trasera del recipiente) en el orificio ubicado en la parte media trasera del soporte (Fig. 7-3).
4. Baje el recipiente sobre los pasadores ubicados en los lados del soporte del recipiente.
5. Después de colocar el recipiente en el soporte, tire de cada clip del recipiente hacia adelante para asegurarlo hasta que encaje en su lugar (Fig. 7-4)



Figura 7-2



Figura 7-3



Figura 7-4

04.7 Conexión del agitador a la batidora

NOTA: Instale el recipiente antes de colocar el brazo batidor

1. Gire la tapa del recipiente hacia la izquierda para que permanezca en la posición abierta (Fig. 8-1)



PRECAUCIÓN

La fuerza excesiva para abrir y cerrar la tapa del recipiente puede dañarlo.
El bloqueo de resorte y el microinterruptor de la tapa del recipiente anularán la garantía



Figura 8-1

2. Deslice lentamente el mezclador hacia arriba sobre el eje planetario e inserte el pasador del eje a través de la ranura del agitador (Fig. 8-2).
3. Gire el agitador en el sentido de las agujas del reloj para asegurarlo al eje planetario



Figura 8-2

04.8 Mezcla de ingredientes



PRECAUCIÓN

Los agitadores de Ultra 10, Ultra 20, Ultra 30, Ultra 40 deben girar siempre en el sentido de las agujas del reloj alrededor del recipiente.

Los agitadores de Ultra 60 y Ultra 80 deben girar siempre en sentido antihorario alrededor del recipiente.

Si el agitador de Ultra 10, Ultra 20, Ultra 30, Ultra 40 se mueve en sentido antihorario, y el de Ultra 60 y Ultra 80 se mueve en sentido horario, comuníquese de inmediato con un electricista autorizado para solucionar el cableado incorrecto.

1. Agregue los ingredientes de mezcla apropiados al recipiente.
2. Gire la palanca de elevación del recipiente hacia arriba hasta que este se bloquee en su posición. Para los modelos Ultra 60 y Ultra 80, presione a flecha (botón verde) para levantar el recipiente hasta el tope. (Fig. 8-3)
3. Gire "la rejilla" protectora hacia la derecha hasta que encaje en la posición cerrada (Fig. 8-4). Oirá un "click" al encajar



Figura 8-3



Figura 8-4

04.9 Ajuste y cambio de velocidad mediante panel de control digital

1. Seleccione la configuración de velocidad adecuada girando el botón de velocidad, en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad, en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuirla

Nota: TODOS los modelos Ultra tienen 10 velocidades variables debajo de cada agitador.

- *Agitador: Recomendación de tipo de producto/ingrediente:*
 - *Gancho:*
 - *Masa de dona leudada (65 % AR), Pasta, Fideos de huevo básicos,*
 - *Masa de pan pesada (55 % AR),*
 - *Masa para pan y panecillos (60 % AR),*
 - *Masa para pizza (40 % AR)*
 - *Batidor plano: masa para waffles o hotcakes, puré de papas, glaseado de fondant, masa para pasteles, masa para tartas*
 - *Batidor de alambre ligero: crema batida, claras de huevo, merengue*
2. Presione el botón verde INICIO para comenzar a mezclar.
 3. Para cambiar la velocidad mientras mezcla, presione el botón NO STOP o PAUSE, girando el botón de velocidad en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad y en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuirla.
 4. Cuando los ingredientes estén bien mezclados, presione el botón rojo STOP para detener la batidora

Nota: Si se utilizó el temporizador, la batidora se detendrá automáticamente cuando expire el tiempo.

5. Baje el recipiente tirando de la palanca de elevación hacia adelante y hacia abajo hasta su posición de reposo. Para los modelos Ultra 10, Ultra 20, Ultra 30, Ultra 40, gire la rueda de elevación del recipiente en sentido antihorario hasta que se detenga. Para los modelos Ultra 60 y Ultra 80, presione la flecha hacia abajo (botón azul) hasta que el recipiente se detenga.
6. Gire el protector del recipiente hacia la izquierda para que quede en la posición abierta.
7. Retire el agitador del eje planetario levantándolo y girándolo en sentido antihorario hasta que se desbloquee. Baje el agitador y retírelo del eje planetario.
8. Empuje cada abrazadera del recipiente hacia atrás para desbloquear el recipiente de su soporte.
9. Levante ligeramente el recipiente para que no toque los pasadores de la base del recipiente.

04.10 Velocidad preestablecida por panel de control digital.

Nota: Cada agitador está disponible con una velocidad preestablecida

- Operación a velocidad preestablecida: La velocidad de la batidora se puede configurar de 1 a 10. Antes de usar el modo de funcionamiento a velocidad preestablecida, verifique que el protector del recipiente y los elevadores de tazón están cerrados y bloqueados en su posición.

1. Ajuste la velocidad deseada. Mantenga presionado el botón de velocidad durante 3 segundos. La pantalla se iluminará.
Un pequeño punto de luz en la esquina inferior derecha del indicador de velocidad de los segundos.

NOTA: Mantenga presionados continuamente los botones SPEED para ajustar en sentido horario y antihorario la velocidad deseada.

2. Una vez establecida la velocidad deseada, verifique que el protector del tazón y el elevador del tazón estén cerrados y bloqueados en su posición.
y luego presione **INICIO**.

- Operación a velocidad no preestablecida: Para una operación de mezcla simple de encendido y apagado en un modo de funcionamiento de velocidad no preestablecida, verifique que el protector del recipiente "la rejilla" y "las asas de bowl" están cerradas y bloqueadas en su posición.

1. La pantalla debe mostrar 00:00 para que funcione cada agitador. Al girar el botón SPEED, gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la velocidad vuelva a cero, presione y mantenga presionado el botón de velocidad durante 3 segundos, hasta que aparezca sin punto de destello.
2. Pulse el botón INICIO para empezar a mezclar. La pantalla mostrará ceros de izquierda a derecha mientras se mezcla

Nota: Para cambiar la velocidad mientras se mezcla, NO use el botón STOP o PAUSE, girando el botón de velocidad, en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad y en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuirla.

05. Uso de los controles digitales y el temporizador de la batidora.

- ▶ Lea esta sección y continúe en la página 13 para obtener más instrucciones de funcionamiento y uso de los controles digitales de la batidora.
- ▶ La batidora está equipada con una pantalla de temporizador digital, botones de minutos y velocidad (para ajustar las operaciones temporizadas)
- ▶ Operación sin tiempo: para una operación de mezcla de encendido y apagado simple en un modo de operación sin tiempo, verifique que el protector del recipiente y el elevador del recipiente estén cerrados y bloqueados en su posición y botones de Inicio/Pausa y Detención. La batidora puede funcionar con o sin temporizador.

1. La pantalla debe mostrar 00:00 para operar en modo sin tiempo. Al presionar el botón SPEED, gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el temporizador vuelva a cero.

2. Pulse el botón INICIO para empezar a mezclar. La pantalla mostrará ceros de izquierda a derecha mientras se mezcla. Pulse el botón DETENER una vez que haya terminado de mezclar.

- ▶ Operación temporizada: El temporizador de la batidora se puede configurar desde 1 minuto hasta 99 minutos.

1. Ajuste la hora deseada.

Nota: Mantenga presionados continuamente los botones SPEED para ajustar en sentido horario y antihorario la velocidad deseada.

2. Una vez configurado el tiempo deseado, verifique que el protector del recipiente y el elevador del recipiente estén cerrados y bloqueados en su posición y luego presione INICIO

3. Espere a que finalice el ciclo cronometrado o presione PAUSA para pausar el ciclo de mezcla.
- a) Al presionar el botón PAUSE se detiene la batidora y se pausa el temporizador durante el funcionamiento.
 - b) Al presionar el botón STOP una vez mientras la batidora no está en funcionamiento, el temporizador se reiniciará a cero (00:00).

Nota: Si un ciclo se interrumpe al abrir la protección del tazón o al bajar la palanca de elevación del tazón, la batidora se detendrá. Una vez cerradas y bloqueadas la protección y la palanca de elevación del tazón, se puede presionar el botón de INICIO para continuar con el tiempo programado. Para agregar minutos o segundos adicionales al tiempo de mezcla, PAUSE la batidora y ajuste el tiempo de mezcla del ciclo.

4. Una vez que finaliza un ciclo cronometrado, la batidora emitirá un pitido durante 20 segundos para indicar que el ciclo cronometrado se ha completado.

06. Instrucciones y controles del modo de velocidad preestablecido

Nota: Asegúrese de que el tazón esté levantado y la protección cerrada. La batidora no arrancará si el tazón y la protección no están en la posición correcta.



- Ajuste el control de velocidad a la velocidad deseada girando el botón de velocidad en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad y en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuirla.

06.1 MODO de operación de velocidad preestablecida

1. Para comenzar a operar la batidora a la velocidad preestablecida, seleccione el agitador apropiado, configure la velocidad deseada y presione y mantenga presionado el botón de velocidad. La pantalla iluminará un pequeño punto de luz en la esquina inferior derecha de la Visualización de velocidad. Después de 3 segundos, la velocidad deseada se iluminará en la pantalla.

Nota: La batidora no arrancará si el tazón no está completamente arriba. Además, el protector del tazón debe estar completamente arriba.

2. Pulse el botón INICIO para empezar a mezclar. Pulse PAUSA para detener la mezcla.

Nota: En el modo de velocidad preestablecida, cada tiempo de inicio del agitador comenzará desde la velocidad deseada.

06.2 MODO de operación de velocidad no preestablecida

1. Para cancelar el modo de funcionamiento a velocidad preestablecida, seleccione el agitador a velocidad preestablecida
2. Gire el botón SPEED en sentido antihorario hasta que la velocidad vuelva a cero, presione y mantenga presionado el botón de velocidad durante 3 segundos hasta que el pequeño punto de la derecha deje de parpadear. La pantalla debe mostrar 00:00 para operar en cada agitador.



07. Instrucciones de control digital

7.1 Instrucciones y controles del modo manual/sin tiempo

- ▶ La batidora debe estar apagada antes de instalar los accesorios.

Nota: Asegúrese de que el tazón esté levantado y la protección cerrada. La batidora no arrancará si el tazón y la protección no están en la posición correcta

- ▶ Presione la flecha "arriba" del BOWL para activar el elevador eléctrico del tazón. Ajuste el control de velocidad a la velocidad deseada.

07.2 Sin tiempo - modo manual

1. Para comenzar a operar la batidora en modo manual, presione y mantenga presionado el botón SPEED en sentido antihorario hasta que el temporizador se ponga en cero. La pantalla iluminará un pequeño punto de luz en la esquina inferior derecha de la pantalla del temporizador de segundos.

Nota: La batidora no arrancará si el tazón no está completamente arriba. Además, el protector del tazón debe estar completamente cerrado.

2. Pulse el botón INICIO para empezar a mezclar. Pulse PAUSA para detener la mezcla.

Nota: El temporizador no funciona en modo manual. Para usarlo, siga las instrucciones del modo temporizador.

07.3 Modo Temporizador

1. Para comenzar a operar la batidora en modo TEMPORIZADOR, presione y mantenga presionado el botón VELOCIDAD
2. Mantenga presionados continuamente los botones SPEED para ajustar en sentido horario y antihorario los minutos deseados.
3. Una vez que se haya configurado el tiempo de mezcla deseado en el temporizador, presione el botón INICIO para comenzar a mezclar



4. Una vez que se presiona el botón INICIO, los números del temporizador de la batidora comenzarán a descender.

El temporizador y la batidora se pueden interrumpir en cualquier momento pulsando el botón PAUSA O DETENER.

Si el ciclo se interrumpe y la batidora aún no ha terminado el tiempo de mezcla establecido, se puede continuar con el ciclo de mezcla.

Continúa desde donde lo dejaste presionando el botón INICIO.

Nota: Si un ciclo se interrumpe porque se abre la protección del recipiente o se cambia la velocidad de la batidora,

La batidora se detendrá. Después de cerrar y bloquear el protector del tazón y el elevador del tazón, se puede presionar el botón de INICIO.

Presionado para continuar el tiempo programado.

Para agregar minutos adicionales al tiempo de mezcla, PAUSE la batidora, presione y mantenga presionados continuamente los botones de VELOCIDAD

Para ajustar el tiempo de mezclado del ciclo en sentido horario y antihorario. Presione el botón INICIO para comenzar a mezclar.

una vez más

6. Al final de un ciclo de mezcla cronometrado, el temporizador contará regresivamente hasta "00" minutos, la batidora se detendrá.
7. Para comenzar otro ciclo de mezcla con el mismo tiempo establecido que la mezcla anterior, presione el botón INICIO.
Si es necesario ajustar el tiempo del ciclo de mezcla, configure el nuevo tiempo deseado y luego presione el botón INICIO para empezar a mezclar.
Si se pierde la energía en la batidora, será necesario restablecer el tiempo de mezcla al tiempo deseado

08. Tabla de datos de velocidades

	Modelo	1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°
	ULTRA 10	52	71	90	113	135	155	177	197	219	242
	ULTRA 20	60	73	93	113	137	157	177	197	220	240
	ULTRA 30	52	70	91	112	131	152	170	192	213	231
	ULTRA 40	52	70	91	112	131	152	170	192	213	231
	ULTRA 60	54	82	100	118	132	150	168	186	200	218
	ULTRA 80	54	82	100	118	132	150	168	186	200	218
	Modelo	1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°
	ULTRA 10	52	94	126	152	181	210	239	265	294	323
	ULTRA 20	60	90	120	147	177	207	237	267	293	320
	ULTRA 30	55	85	116	143	170	201	228	255	283	310
	ULTRA 40	55	85	116	143	170	201	228	255	283	310
	ULTRA 60	54	96	121	146	171	200	225	250	271	300
	ULTRA 80	54	96	121	146	171	200	225	250	271	300
	Modelo	1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°
	ULTRA 10	52	103	152	203	252	303	352	400	452	500
	ULTRA 20	60	103	153	203	253	303	353	403	453	503
	ULTRA 30	55	94	143	192	240	286	334	383	432	480
	ULTRA 40	55	94	143	192	240	286	334	383	432	480
	ULTRA 60	54	125	154	193	232	271	311	343	382	421
	ULTRA 80	54	125	154	193	232	271	311	343	382	421

09. Instrucciones de limpieza



PRECAUCIÓN

- a) NO lave con manguera ni a presión la batidora.
- b) NUNCA utilice estropajos, lana de acero o materiales abrasivos para limpiar la batidora.
- c) NUNCA utilice blanqueador (hipoclorito de sodio) o limpiadores a base de blanqueador.
- d) SIEMPRE retire cualquiera de los accesorios después de cada producción, ya que el excedente de producción puede atascarse en el eje



Todos los modelos, incluidas las piezas desmontables, debe limpiarse y desinfectarse a fondo.



Es muy importante desinfectar la batidora y el recipiente para garantizar que se logre una desinfección adecuada.



SIEMPRE DESCONECTE O DESENCHUFE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE LA BATIDORA ANTES DE LIMPIARLA.

10. Limpieza recomendada

Ekemento	Limpieza	Tiempo de limpieza
Agitadores	Lavar a mano con agua y jabón suave; enjuagar, secar y desinfectar.	Limpiar después de cada uso.
Protector de tazón	Lavar a mano con agua y jabón suave; enjuagar, secar y desinfectar.	Limpiar después de cada uso.
Bowl	Con una esponja o un paño, agua y jabón suave, aplique presión para asegurarse de que el recipiente esté limpio; enjuague, seque y desinfecte. El recipiente también se puede lavar en el lavavajillas	Limpiar después de cada uso.
Protector contra salpicaduras trasero	Lavar a mano con agua y jabón suave; enjuagar, secar y desinfectar.	Limpiar después de cada uso.
Cuna de cuenco	Lavar a mano con agua y jabón suave; enjuagar, secar y desinfectar.	A diario
Eje planetario	Limpiar con un paño limpio y húmedo; secar y desinfectar.	Limpiar después de cada uso.
Exterior	Lavar a mano con agua y jabón suave; enjuagar, secar y desinfectar. NO usar manguera.	A diario
Interior del cubo	Limpiar con un paño limpio y húmedo, secar y desinfectar.	A diario

10.1 Peligro de polvo

1. Corte la bolsa con cuidado sujetándola por la parte inferior del recipiente. Al mezclar ingredientes secos, utilice la velocidad más baja y una tapa antisalpicaduras para minimizar la emisión de polvo. Mezcle los ingredientes en el recipiente a la velocidad más baja hasta que se elimine el riesgo de formación de polvo. Instale un equipo de extracción de polvo adecuado.

11. Mantenimiento

Ekemento	Mantenimiento	Ajuste
Varillas deslizantes para cuencos	Aplique aceite mineral a las varillas deslizantes del tazón. Suba y baje el tazón para distribuir el aceite sobre las varillas.	Si el recipiente se vuelve difícil de limpiar subir o bajar

12. Soluciones a problemas

Código digital	Explicación del código	Posibles causas	Acción requerida
E1	Protector de cuenco desconectar	El protector del tazón no está dentro	Gire la protección hacia la derecha hasta que esté completamente cerrada
		Interruptor desconectado	Apriete el interruptor en la posición correcta.
E2	Interruptor de elevación del recipiente apagado	Cuenco no elevado	Levante el recipiente a la posición más alta.
		Interruptor desconectado	Apriete el interruptor en la posición correcta.
E3	Interruptor de bloqueo del recipiente apagado	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.

Código digital	Explicación del código	Posibles causas	Acción requerida
E4	Parada de emergencia El interruptor está encendido	El interruptor está encendido	Gire el botón para apagarlo.
E7	Falla del motor	Falla del motor	Comuníquese con el servicio de post venta
E8	Temperatura del motor es demasiado alto	Máximo excedido Carga de mezcla El tiempo de ejecución es demasiado largo	Reducir el tamaño del lote en un 30%. Espere 10 minutos y luego presione INICIO para reiniciar la batidora. Gire la cuchilla del motor para verificar si puede girar fácilmente. Si no puede, comuníquese con el servicio posventa
E9	Sobrecarga de materia prima	Máximo excedido	Reducir el tamaño del lote en un 30%. Espere 10 minutos y luego presione INICIO para reiniciar la batidora.
	SIN pantalla	No hay energía en la unidad	Comprobar alimentación de toma corriente.

Problema	Posibles causas	Acción requerida
La batidora hace ruido	La batidora no está instalado en una superficie nivelada.	Ajuste la superficie o reubique la batidora. Asegúrese de que estén instaladas las patas de goma.
	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.
	Agitador no instalado correctamente. Tazón sobrecargado.	Retire y coloque el agitador en su posición correcta.
	Pieza dañada o desgastada.	Reduzca el tamaño del lote. Consulte la sección "Tabla de Capacidad". Comuníquese con el servicio técnico reemplazar la pieza.
Los agitadores no entran fácilmente en el eje planetario.	Falta de lubricación y/o limpieza del eje planetario.	Limpie el eje planetario con un paño limpio y húmedo y lubrique el eje con aceite mineral o grasa de calidad alimentaria
El elevador del tazón se atasca o no funciona	Falta de lubricación en las correderas del bowl	Lubrique las correderas del recipiente con aceite mineral o grasa de calidad alimentaria. Si se atasca, debe limpiar el mecanismo de elevación del recipiente.
El motor está funcionando, pero el accesorio no funciona	Correa rota	Contactar al servicio técnico

Problema	Posibles causas	Acción requerida
Accesorios que tocan el fondo o los lados del recipiente	Bolw defectuoso o abollado Accesorio defectuoso	Reemplazar el recipiente Reemplazar el accesorio
Batidor plano roto	Cuenco defectuoso o abollado Ingredientes demasiado fríos o demasiado grandes (por ejemplo, mantequilla congelada, queso crema cortado en trozos)	Espere a que los ingredientes alcancen la temperatura ambiente antes de mezclar. Reduzca el tamaño de los trozos

Garantía

- ▶ La garantía de 12 meses cubrirá cualquier desperfecto de fabricación u origen del producto y problemas o daños de motor y/o plaqueta, previa verificación técnica. Quedan excluidos de la misma todos los consumibles y repuestos. El tiempo se estima desde la fecha que figura en la factura de compra.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400

