

Batidoras-mezcladoras
Mixers
Batteurs-melangeurs

BE-10
BE-20/I
BE-40



INDICACIONES

Cada máquina lleva las siguientes indicaciones:

- Nombre y dirección del fabricante: SAMMIC S.L - Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN)
- 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 planetarias BE-10, BE-20, BE-20I, BE-40.

La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina.

Estas batidoras están diseñadas y fabricadas de acuerdo con las siguientes normativas:

- Norma de seguridad de maquinas: ANSI/UL-763.
- Norma de higiene y materiales: ANSI/NSF 8.

INSTALACION

Para conseguir las mejores prestaciones, así como una buena conservación de la máquina, hay que seguir cuidadosamente las instrucciones contenidas en este manual.

EMPLAZAMIENTO

Roscar o desenroscar las tres patas regulables para poner la máquina a nivel y asegurar una buena estabilidad a la máxima velocidad.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

1. Características.

- La batidora se suministra para tensión de 208-240V 50-60 Hz monofásica.
- En todos los modelos el motor es trifásico y está comandado por un variador de frecuencia.
- **No manipular en ningún caso la configuración del variador.**
- **ES OBLIGATORIA LA CONEXION CON TIERRA.** El variador está provisto de un filtro que conduce las perturbaciones existentes a tierra. Por este motivo puede ocurrir que el diferencial de la instalación actúe de forma intempestiva. Se recomienda utilizar un diferencial propio para la máquina o uno del tipo "súper inmunizado".
- Preparar una toma de corriente mural con protección diferencial y magneto-térmica de 2P de 20A con su clavija correspondiente.

Colocar el interruptor o la clavija de forma accesible para la desconexión de la máquina.

2. Características del cable:

Las batidoras SAMMIC se suministran con un cable eléctrico de 1,5 m de largo, con recubrimiento termo plástico.

ES OBLIGATORIA LA CONEXION CON TIERRA. El hilo de toma-tierra de la máquina está señalizado.

FUNCIONES DEL CONTROL ELECTRONICO



Ver fig. 1 Visor (L)

Visualiza el tiempo de funcionamiento, la velocidad y los diferentes avisos. Al conectar la máquina, el visor visualiza dos rayas horizontales de espera y los led "tiempo" (1) y "velocidad" (2) están apagados.



Ver fig. 1 Función (A)

Pulsándolo seleccionamos la función a visualizar, tiempo o velocidad. Tenemos seleccionado tiempo si el piloto (1) esta encendido. Si volvemos a pulsar "Función" (A) pasamos a ver la velocidad y el piloto (2) se enciende. Puede pulsarse con el motor en marcha o parado.



Ver fig. 1 Subir (H)

Cada pulsación incrementa el valor seleccionado en el visor.



Ver fig. 1 Bajar (H)

Cada pulsación decrementa el valor seleccionado en el visor.



Ver fig. 1 Marcha (B)

Pone en marcha el motor si se la rejilla está cerrada y el caldero en su posición. Si falta alguna de las dos seguridades y pulsamos marcha, el visor visualiza "SE" (seguridad) indicando que falta alguna seguridad para el arranque.



Ver fig. 1 Parada (G)

La primera pulsación detiene el motor, el visor empieza a parpadear indicando que está en

espera. Sigue guardando los valores de tiempo y velocidad. Una vez transcurridos 3 minutos o volviendo a pulsar "parada" la máquina pierde esos valores y pasa al estado inicial. Veremos dos rayas horizontales.

FUNCIONAMIENTO

Control de Tiempo: Se visualiza cuando el piloto "tiempo" (1) está encendido. Se puede modificar tanto en marcha como parado.

- Funcionamiento continuo: una raya girando en el visor indica que lo tenemos seleccionado.
- Funcionamiento temporizado: Desde ½ minuto hasta los 30 minutos. Entre ½ y 10 minutos seleccionamos el tiempo de ½ minuto en ½ minuto. A partir de 10, en minutos. El visor visualiza el descuentaje de la misma forma excepto el ultimo minuto, que descuenta en segundos (identificado con la iluminación de un punto el parte inferior derecha del visor). Cuando el tiempo programado finaliza, la máquina se detiene y se oye un pitido.

Control de Velocidad: Se visualiza con el piloto "velocidad" (2) encendido y se pueden seleccionar de 1 a 10 velocidades distintas. Estando el motor en marcha, se visualiza la velocidad, al cabo de 5 sg automáticamente pasa a visualizar el tiempo. Se puede modificar tanto con el motor en marcha como parado.

Espera: Se visualiza con dos rayas horizontales. Si pulsamos marcha tenemos funcionamiento continuo y velocidad mínima.

Ahorro: Estando la máquina parada si en 5 minutos no hacemos nada en el visor se apaga y visualiza solo un punto. Pulsando cualquier tecla se enciende de nuevo.

PUESTA EN MARCHA

Antes de utilizar por primera vez la máquina, limpiar la zona de contacto con alimentos con agua jabonosa (templada), aclarar y dejarla secar.

1. COLOCACIÓN DEL CALDERO

- Poner el soporte de caldero en la posición baja.
- El caldero se ajusta al soporte por tres puntos de fijación.
- Colocar el caldero de forma que la etiqueta "MAX" quede visible.
- Cuidar que las partes en contacto estén limpias.
- Para sacar el caldero, elevarlo y tirar hacia fuera.

2. COLOCACIÓN DE LOS ÚTILES

- Poner el soporte de caldero en la posición baja.
- Enganchar el eje del útil en el porta-útil.
- Para facilitar este proceso, colocar previamente el útil en el caldero.

3. SELECCIONAR EL TIEMPO Y LA VELOCIDAD.

Adaptar la velocidad y el útil al trabajo que se va a realizar, teniendo en cuenta que la fuerza de arrastre disponible (par) aumenta cuando disminuye la velocidad.

4. FUNCIONAMIENTO

La batidora sólo se pone en marcha si el soporte del caldero está en la posición alta y la rejilla de seguridad bajada. Si falta alguna de las seguridades al pulsar marcha la máquina no arranca y se visualiza "SE".

5. CAPACIDADES MÁXIMAS

La capacidad de trabajo de una batidora está en función de:

- la herramienta utilizada,
- la naturaleza, cantidad y densidad de la masa
- la velocidad adecuada.

La superación de las cantidades máximas aconsejadas va en perjuicio del trabajo y de la longevidad de la máquina.

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación de la batidora, obligatoriamente hay que desconectar la batidora de la red.

- El caldero y los útiles de trabajo, por estar en contacto con la masa, se deben limpiar inmediatamente después de su utilización, con agua caliente y un detergente admitido en alimentación. Después, aclarar con abundante agua caliente y desinfectar con un paño suave impregnado en alcohol etílico (90°).
- **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 habitual.
- Vigilar periódicamente que las rejillas de ventilación traseras no se obstruyan.
- Secar y engrasar con vaselina las guías del soporte.
- Nivel de ruido de la máquina, en marcha, colocada a 1,6 m de altura y 1 m de distancia, inferior a 75 dB(A). Ruido de fondo: 32 db(A).

INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO:

- El variador de velocidad electrónico dispone de protecciones ante fluctuaciones de tensión

e intensidad, o calentamientos excesivos. En el caso de que la máquina se pare y se visualice "E1" en el display, indica que alguna protección ha actuado. Para salir de este estado pulsar "parada" (G) o desconectar la máquina de la red y esperar.

- El caldero está en posición y la rejilla bajada. Pulsamos marcha y en el visor aparece "SE". Algún detector estropeado o suelto.
- El sentido de giro del planetario no es el correcto. Cambiar las fases del motor en la salida del variador.
- En caso de deterioro del cable de alimentación, su sustitución deberá ser realizada en un servicio técnico autorizado por SAMMIC S.L.
- La batidora tiene más par trabajando a baja velocidad. Si se ve que la máquina está teniendo problemas por frenadas, reducir la velocidad. Si los problemas persisten parar y revisar la cantidad o la calidad de la masa o mezcla.

EQUIPAMIENTO

Standard

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.

Accesorios opcionales: (ver pag.8)

- Equipo de 10 litros para las batidoras BE-20 y BE-20 I. Cód.:1500222.
- Equipo de 20 litros para la batidora BE-40. Cód.:1500242.

OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluido niños) 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.

INSTRUCTIONS

All machines carry the following information:

- Name and address of the manufacturer: SAMMIC S.L - Basarte 1 Azkoitia. Guipuzcoa (SPAIN)
- The machine model is shown in the next section.
- The serial number is shown on the guarantee sheet and on the declaration of conformity.

MODELS

This manual describes the installation, operation and maintenance of the BE-10, BE-20, BE-20I and BE-40 planetary mixers.

The reference number of the model and its specifications are shown on the identification plate attached to the machine.

These mixers are designed and manufactured in accordance with the following Standards:

- Standards for machine safety: ANSI/UL-763.
- Standards for hygiene and food equipment materials: ANSI/NSF 8.

INSTALLATION

Please follow the instructions in this manual carefully to ensure the best performance and preservation of the machine.

LOCATION

Screw or unscrew the three adjustable feet to level the machine and ensure that it is perfectly stable when operating at maximum speed.

ELECTRICAL CONNECTION

1. Specifications.

- The mixer is supplied for a voltage of single phase 208-240V 50-60 Hz.
- The motor of all models is triple phase and is controlled by a speed reducer.
- **The configuration of the reducer must never be changed.**
- **THE MACHINE MUST BE EARTHED.** The speed reducer is fitted with a filter that carries any interference to earth. This may cause the differential switch to act strangely. We recommend you use your own differential switch or a "super-immunised earth leakage protection" device for the machine .
- Prepare a wall socket with a 20 amp earth leakage and thermal magnetic circuit breaker and its corresponding plug. Place the switch or plug in a convenient position to allow the machine to be disconnected.

2. Cable specifications:

SAMMIC mixers are supplied with a 1.5 metre electric cable with a thermoplastic coating.

THE MACHINE MUST BE EARTHED. The earth wire of the machine is clearly identified.

ELECTRONIC CONTROLLER FUNCTIONS



Figure 1: Display (L)

Displays the time in operation, speed and various warnings. When you connect the machine the display shows two horizontal lines indicating standby, while the "time" (1) and "speed" (2) LED's are off.



Figure 1: Function (A)

Press function to select the function to be displayed - time or speed. Speed is selected if pilot light (1) is on. Press "Function" (A) again to see speed and pilot light (2) lights up. It can be pressed with the motor on or off.



Figure 1: Up (H)

Each press increases the value selected on the display.



Figure 1: Down (H)

Each press decreases the value selected on the display or.



Figure 1: Start (B)

Starts the motor if the safety guard is closed and the bowl in position. If either of the two safety devices is missing when you press start, the display shows "SE" (security) to show that a safety device must be enabled for the machine to start.



Figure 1: Stop (G)

The first press stops the motor and the display starts flashing to show it is in standby mode. It still stores the time and speed values. After 3 minutes, or when you press "stop" again, the machine loses these values and returns to its initial status. You will see 2 horizontal lines.

OPERATION

Time Control: Viewed when the "time" pilot light (1) is on. It can be changed with the motor on or off.

- Continuous operation: a rotating line on the display shows that it has been selected.
- Timed operation: From 30 seconds to 30 minutes. Between 30 seconds and 10 minutes, select the time in 30-second intervals. From 10 minutes onwards, select the time in 1-minute intervals. The display shows the countdown in the same way except for the last minute, which counts down in seconds (shown by the illuminated dot in the bottom right hand corner of the display). When the programmed time is completed, the machine stops and a beep is heard.

Speed Control: Viewed with the "speed" pilot light (2) on. You can choose from 1-10 different speeds. When the motor is on, the speed is displayed and automatically changes to show the time after 5 seconds. The speed can be changed when the motor is on or off.

Standby: Shown with 2 horizontal lines. Press start for continuous operation at minimum speed.

Energy-saving: If the machine is stopped for 5 minutes, the display switches off and only a dot is shown. Press any key for the display to return.

START-UP

Before using the machine for the first time, clean the area in contact with food with (lukewarm) soapy water, rinse and leave to dry.

1. FITTING THE BOWL

- Place the bowl support at the lowest position.
- The bowl is attached to the support at three points.
- Place the boiler so that the "MAX" label is visible.
- Ensure that touching surfaces are clean.
- Lift the bowl and pull outwards to remove it.

2. FITTING THE TOOLS

- Place the bowl support at the lowest position.
- Hook the tool on the tool holder.
- This is easier if the tool is fitted to the bowl support previously.

3. SELECT THE TIME AND SPEED.

Adapt the speed and tool to the task being carried out, remembering that available mixing strength (torque) increases when the speed decreases.

4. OPERATION

The mixer only starts if the bowl support is at the

highest position and the safety guard in the down position. If any of the safety devices is missing when you press start, then the machine does not start and "SE" is displayed.

5. MAXIMUM CAPACITIES

The working capacity of a mixer depends on:

- the tool used
- the nature, amount and density of the dough
- the correct speed.

Exceeding the maximum recommended amounts adversely affects the operation and life of the machine.

MAINTENANCE

WARNING: You must unplug the mixer from the mains whenever cleaning, servicing or repairing the mixer.

- The bowl and working tools are in contact with the dough and must be cleaned immediately after use, with hot water and a detergent approved for use with foodstuffs. Then rinse with copious hot water and disinfect using a soft cloth soaked in ethyl alcohol (90°).
- **DO NOT spray water on the outside of the machine to clean it.** Use a damp cloth and any common detergent.
- Regularly check that the rear ventilation grilles are not blocked.
- Dry the support guides and lubricate with vaseline.
- The noise level of the machine in operation at a height of 1.6 metres and 1 metre away, is less than 75 dB(A). Background noise: 32 db(A).

OPERATING PROBLEMS:

- The electronic speed reducer is fitted with devices to protect against current and voltage fluctuations and overheating. When the machine stops and "E1" appears on the display, then a protective device has been triggered. To disable this status, press "stop" (G) or unplug the machine and wait.
- The bowl is in position and the safety guard lowered. Press start and "SE" appears on the display. A sensor is broken or loose.
- The planetary unit rotates in the wrong direction. Reverse the phases at the speed reducer outlet.
- If the power cable is worn, it should be replaced by a technical service authorised by SAMMIC S.L.
- The mixer has more torque when operating at low speed. If you see the machine is jerking,

reduce the speed. If the problems persist, stop the machine and check the amount and quality of the dough or mixture.

EQUIPMENT

Standard

The standard equipment includes a stainless steel bowl and three different tools:

1. Spiral kneading hook for all hard dough.
2. Beater spatula for soft confectionery dough.
3. Balloon whisk for all kinds of sauces.

Optional accessories: (See Page 8)

- 10-litre equipment for BE-20 and BE-20I. Code: 1500222.
- 10-litre equipment for the BE-40 mixer. Code: 1500242.

IMPORTANT ADDITIONAL INFORMATION

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.

INDICATIONS

Chaque machine est identifiée par les indications suivantes :

- Le nom et l'adresse du fabricant : SAMMIC S.L
- Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (ESPAGNE).
- Le modèle de machine, comme indiqué au paragraphe suivant.
- Le numéro de série 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 planétaires BE-10, BE-20, BE-20I et BE-40.

La référence et les caractéristiques du modèle sont indiquées sur la plaque signalétique apposée sur la machine.

Ces batteurs sont conçus et fabriqués conformément aux normes suivantes :

- Normes de sécurité des machines: ANSI/UL-763.
- Normes d'hygiène et de matériaux pour équipements alimentaires ANSI/NSF 8.

INSTALLATION

Afin d'obtenir les performances optimales et assurer une bonne conservation de la machine, il est important de suivre attentivement les instructions contenues dans cette notice.

EMPLACEMENT

Visser et dévisser les trois pieds réglables pour mettre de niveau la machine et assurer une bonne stabilité à la vitesse maximale.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

1. Caractéristiques.

- Le batteur est prévu pour fonctionner sur tension de 208-240V 50-60 Hz monophasée.
- Le moteur est triphasé sur tous les modèles. Il est commandé par un variateur de fréquence.

- Surtout ne jamais manipuler la configuration du variateur.

- LA MISE A LA TERRE EST OBLIGATOIRE.

Le variateur est équipé d'un filtre qui évacue vers la terre les perturbations existantes. Il peut donc arriver que le disjoncteur différentiel de l'installation déclenche intempestivement. Il est recommandé d'utiliser un disjoncteur différentiel propre à la machine ou un modèle du type "super immunisé".

- Prévoir une prise de courant murale avec protection différentielle et magnétothermique 2P calibre 20A, avec sa fiche correspondante. S'assurer de l'accessibilité de l'interrupteur ou de la fiche pour le débranchement de la machine.

2. Caractéristiques du cordon d'alimentation

Les batteurs SAMMIC sont fournis avec un cordon d'alimentation de 1,5 m de longueur à gainage thermoplastique.

LA MISE A LA TERRE EST OBLIGATOIRE. Le fil de terre de la machine est repéré.

FONCTIONS DE LA COMMANDE ÉLECTRONIQUE



Dessin 1 Ecran d'affichage (L)

Il affiche le temps de fonctionnement, la vitesse et différents avertissements. A la mise sous tension de la machine, deux raies horizontales d'attente apparaissent sur l'écran et les voyants led "temps" (1) et "vitesse" (2) sont éteints.



Dessin 1 Fonction (A)

La pression sur ce bouton permet de sélectionner la fonction à afficher : "temps" ou "vitesse". Le voyant (1) est allumé lorsque la fonction "temps" est sélectionnée. Une nouvelle pression sur "Fonction" (A) fait passer l'affichage sur "vitesse" et le voyant (2) s'allume. Le bouton peut être actionné quand le moteur est en marche ou arrêté.



Dessin 1 Monter (H)

Chaque pression sur la touche incrémente la valeur sélectionnée sur l'écran.



Dessin 1 Descendre (H)

Chaque pression sur la touche décrémente la valeur sélectionnée sur l'écran.



Dessin 1 Marche (B)

Le moteur ne peut démarrer que si la grille est fermée et la cuve est en place. Si l'une des deux sécurités manque, l'écran affiche "SE" (sécurité) pour indiquer que l'une des sécurités manque pour permettre le démarrage.



Dessin 1 Arrêt (G)

Une première pression sur ce bouton arrête le moteur. L'écran clignote pour indiquer qu'il est en état d'attente. Les valeurs de "temps" et de "vitesse" sont conservées. Au bout de 3 minutes ou en cas de nouvelle pression sur "Arrêt", ces valeurs sont perdues et la machine revient à l'état initial. L'écran montre deux raies horizontales.

FONCTIONNEMENT

Fonction Temps : Elle est affichée lorsque le voyant "temps" (1) est allumé. Le temps peut être modifié avec le moteur en marche ou arrêté.

- Marche continue : une raie tournant sur l'écran indique que ce mode est sélectionné.
- Marche temporisée : Minuterie de ½ minute à 30 minutes. Entre ½ et 10 minutes, le temps peut être sélectionné de ½ minute en ½ minute. Au-delà de 10 min., il l'est en minutes. L'écran affiche le décompte de la même manière, sauf la dernière minute qui est décomptée en secondes (un point s'allume alors dans la partie inférieure droite de l'affichage pour l'indiquer). Lorsque le temps programmé est écoulé, la machine s'arrête et émet un signal sonore.

Fonction Vitesse : Elle est affichée lorsque le voyant "vitesse" (2) est allumé. Le choix des vitesses est possible de 1 à 10. Lorsque le moteur est en marche, l'écran affiche la vitesse, puis au bout de 5 s. il passe automatiquement sur "temps". La vitesse peut être modifiée avec le moteur en marche ou arrêté.

Attente : Deux raies horizontales apparaissent sur l'écran. Si on appuie sur "Marche", la machine démarre en marche continue et en petite vitesse.

Economie d'énergie : Si, la machine étant arrêtée, aucune action n'est faite pendant 5 minutes, l'écran s'éteint et ne laisse voir qu'un point. Il se rallume lorsqu'on appuie sur n'importe quelle touche.

MISE EN MARCHÉ

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, nettoyez la zone de contact avec les aliments avec de l'eau savonneuse (tiède), rincez et laissez-la sécher.

1. MISE EN PLACE DE LA CUVE

- Mettre le support de cuve en position basse.
- La cuve est verrouillée sur le support par trois points de fixation.
- Placez la chaudière de sorte que l'étiquette "MAX" soit bien visible.

- S'assurer que les surfaces en contact sont propres.
- Pour enlever la cuve, la lever et tirer vers l'extérieur.

2. MONTAGE DES OUTILS

- Mettre le support de cuve en position basse.
- Engager l'axe de l'outil dans le porte-outil.
- Pour faciliter cette opération, mettre d'abord l'outil dans la cuve.

3. SÉLECTIONNER LE TEMPS ET LA VITESSE.

Adapter la vitesse et l'outil en fonction du travail à réaliser, en tenant compte que la puissance d'entraînement disponible (couple) augmente lorsqu'on diminue la vitesse.

4. FONCTIONNEMENT

La mise en marche du batteur n'est possible que si le support de cuve est en position haute et la grille de sécurité est abaissée. Si l'une de ces sécurités manque, le batteur ne se met pas en marche lorsqu'on appuie sur le bouton de marche et l'écran affiche "SE".

5. CAPACITÉS MAXIMALES

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 au détriment de la qualité du travail et de la durée de vie de la machine.

ENTRETIEN

ATTENTION: Avant toute intervention pour le nettoyage, la révision ou la réparation du batteur, il est impératif de débrancher le batteur du secteur.

- La cuve et les outils de travail étant en contact avec la pâte, ils doivent être immédiatement lavés après leur utilisation, avec de l'eau chaude et un détergent agréé pour usage alimentaire. Les rincer abondamment à l'eau chaude et les désinfecter avec un chiffon doux imbibé d'alcool éthylique (90°).
- **La carrosserie de la machine NE DOIT PAS être nettoyée au jet d'eau.** La nettoyer à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent courant.
- Vérifier régulièrement que les grilles d'aération à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstruées.
- Essuyer et graisser légèrement avec de la vaseline les guides du support.
- Le niveau de bruit de la machine, en marche, mesuré à 1,6 m de hauteur et 1 m de distance, est inférieur à 75 dB (A). Bruit de fond : 32 dB (A).

INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

- Le variateur de vitesse électronique est protégé contre les fluctuations de tension et d'intensité ou les surchauffes. Si la machine s'arrête et que l'écran affiche "E1", c'est qu'une des protections est déclenchée. Pour pouvoir redémarrer, appuyer sur "Arrêt " (G) ou débrancher la machine du secteur et attendre.
- La cuve est en position et la grille est descendue. Lorsqu'on appuie sur "Marche", l'écran affiche "SE". Un des détecteurs est endommagé ou desserré.
- Le sens de rotation du planétaire n'est pas le correct. Inverser les phases du moteur à la sortie du variateur.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, son remplacement doit être impérativement effectué par un service technique agréé par SAMMIC S.L.
- Le batteur a un couple plus élevé lorsqu'il fonctionne en petite vitesse. Si on constate que la machine peine ou manque de puissance, réduire la vitesse. Si les problèmes persistent, arrêter la machine et réviser la quantité ou la consistance de la pâte ou du mélange.

EQUIPEMENT

Standard

L'équipement standard comprend une cuve inox et trois outils différents :

1. Crochet pétrisseur spirale, pour toutes les pâtes dures.
2. Palette mélangeuse, pour les pâtes molles de pâtisserie.
3. Fouet, pour tous types d'émulsions.

Accessoires en option: (voir page 8)

- Equipement de 10 litres pour les batteurs BE-20 et BE-20I. Code: 1500222.
- Equipement de 20 litres pour le batteur BE-40. Code: 1500242.

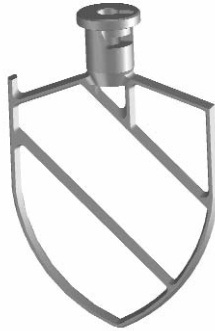
AUTRES OBSERVATIONS IMPORTANTES

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.

ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES



- Gancho
- Spiral Hook
- Crochet



- Paleta
- Beater
- Palette

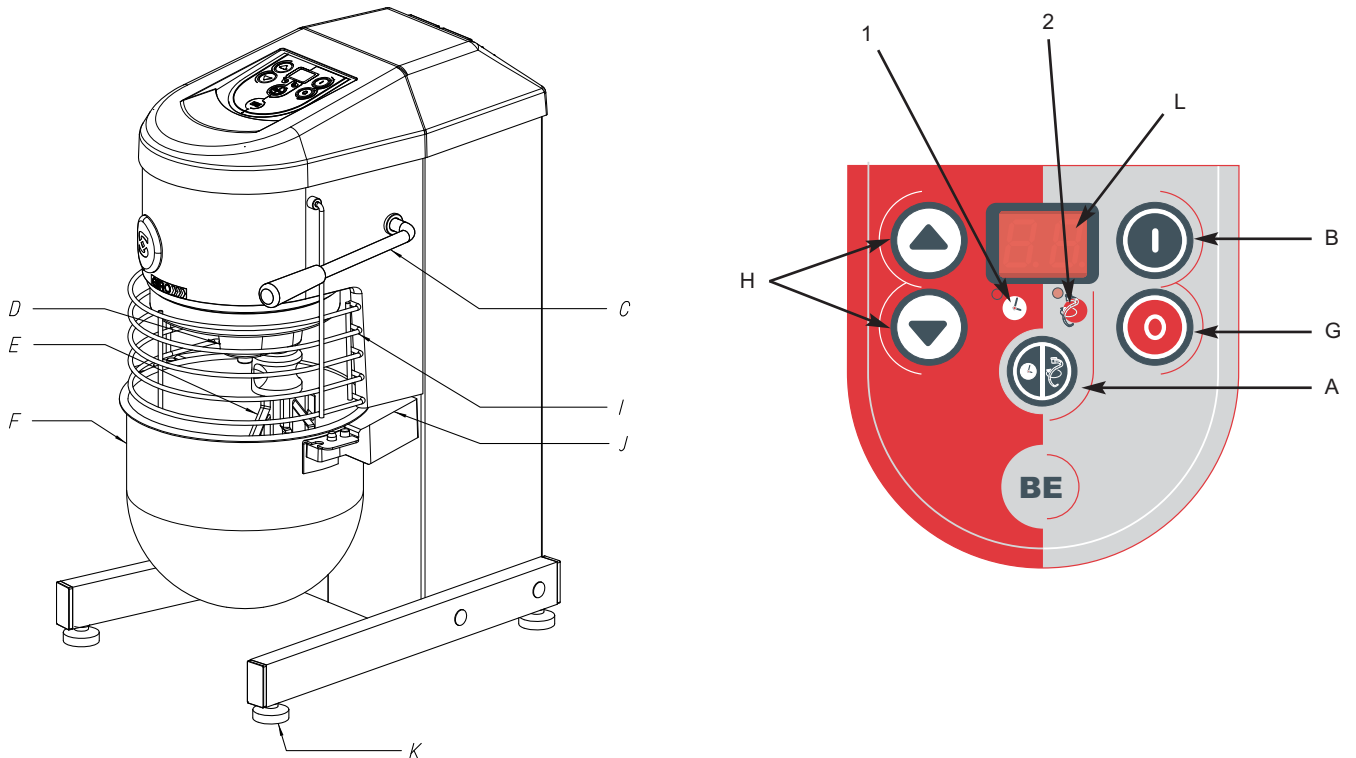


- Revolvedora
- Balloon whisk
- Fouet

CAPACIDADES MÁXIMAS / MAXIMUM CAPACITIES / QUANTITÉS CONSEILLÉES

CAPACIDADES MÁXIMAS	MAXIMUM CAPACITIES	QUANTITÉS CONSEILLÉES	BE-10	BE-20	BE-40
MASA DE PAN (KG / LB DE HARINA) 60%	BREAD DOUGH (KG / LB FLOUR) 60%	PÂTE À PAIN (EN KG / LB DE FARINE)60%	3 / 6.6	6 / 13.2	12 / 26.4
CROISSANTS (KG / LB DE HARINA)	CROISSANTS (KG / LB FLOUR)	CROISSANTS (EN KG / LB DE FARINE)	2,5 / 5.5	5 / 11	10 / 22
BIZCOCHO (Nº DE HUEVOS)	SPONGE CAKE BATTER (NO.OF EGGS)	PÂTE SUCRÉE (EN NBR.D'OEUFS)	15 / 33	30 / 66	60 / 132.2
PIZZA (KG / LB DE MASA)	PIZZA (TOTAL KG / LB)	PIZZA (EN KG / LB DE PÂTE)	2,5 / 5.5	5 / 11	10 / 22
CLARAS (Nº DE HUEVOS)	EGGS WHITES (NO.OF EGGS)	BLANC D'OEUFS (EN NBR.D'OEUFS)	16 / 35.2	32 / 70.5	64 / 141
GENOVESAS (Nº DE HUEVOS)	GENOVESES MIXTURE(NO.OF EGGS)	GÉNOISE (EN NBR.D'OEUFS)	15 / 33	30 / 66	60 / 132.2
MERENGUE (KG / LB DE AZÚCAR)	MERINGUE (KG / LB SUGAR)	MERINGUE (EN KG / LB DE SUCRE)	0,75 / 1.6	1,5 / 3.3	3 / 6.6
PURÉ (KG / LB DE PATATAS)	CREAMED POTATOES (KG / LB POTATO)	PURÉE (EN KG / LB DE POMME DE TERRE)	5 / 11	10 / 22	20 / 44
MEZCLAS DE CARNE (KG / LB DE CARNE)	MINCED MEAD (TOTAL KG / LB)	VIANDE HACHÉE (EN KG / LB DE VIANDE)	5 / 11	10 / 22	20 / 44

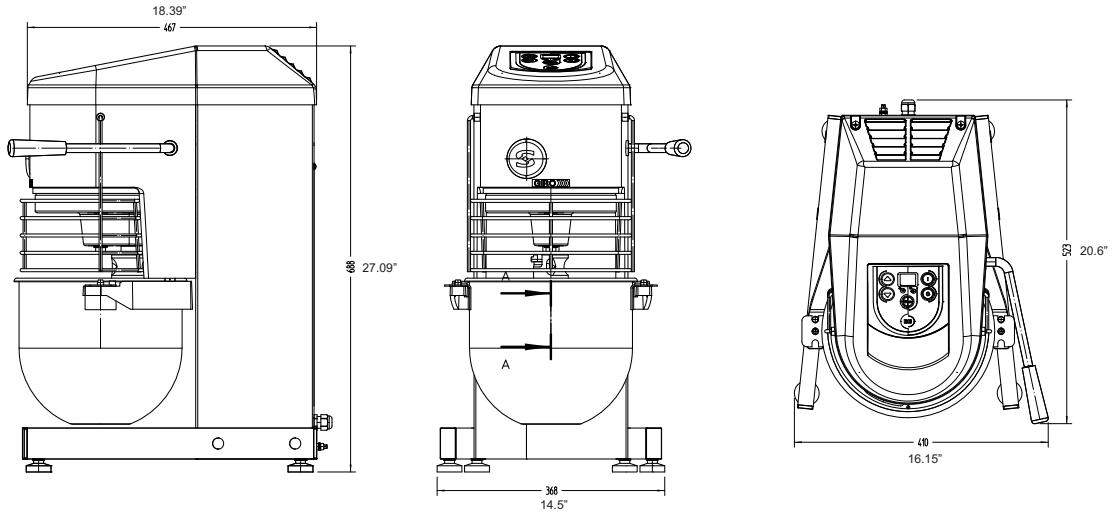
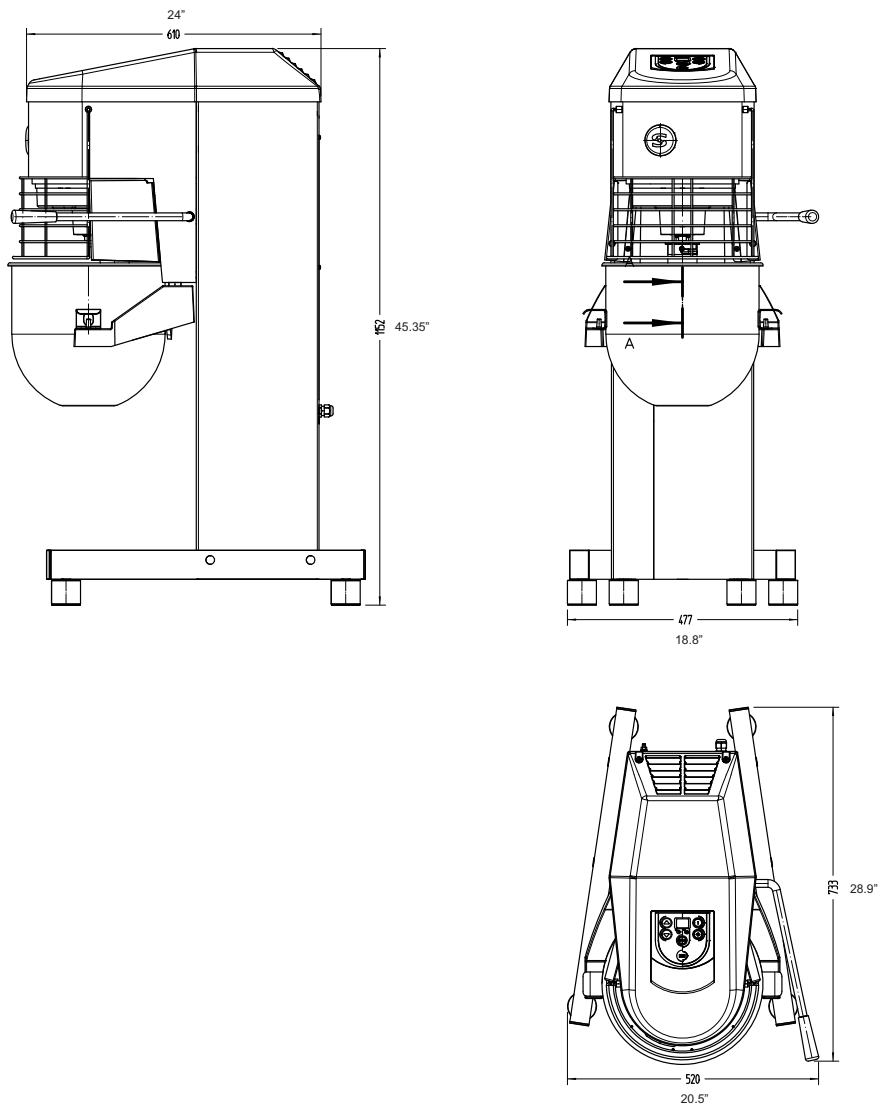
FIG.1



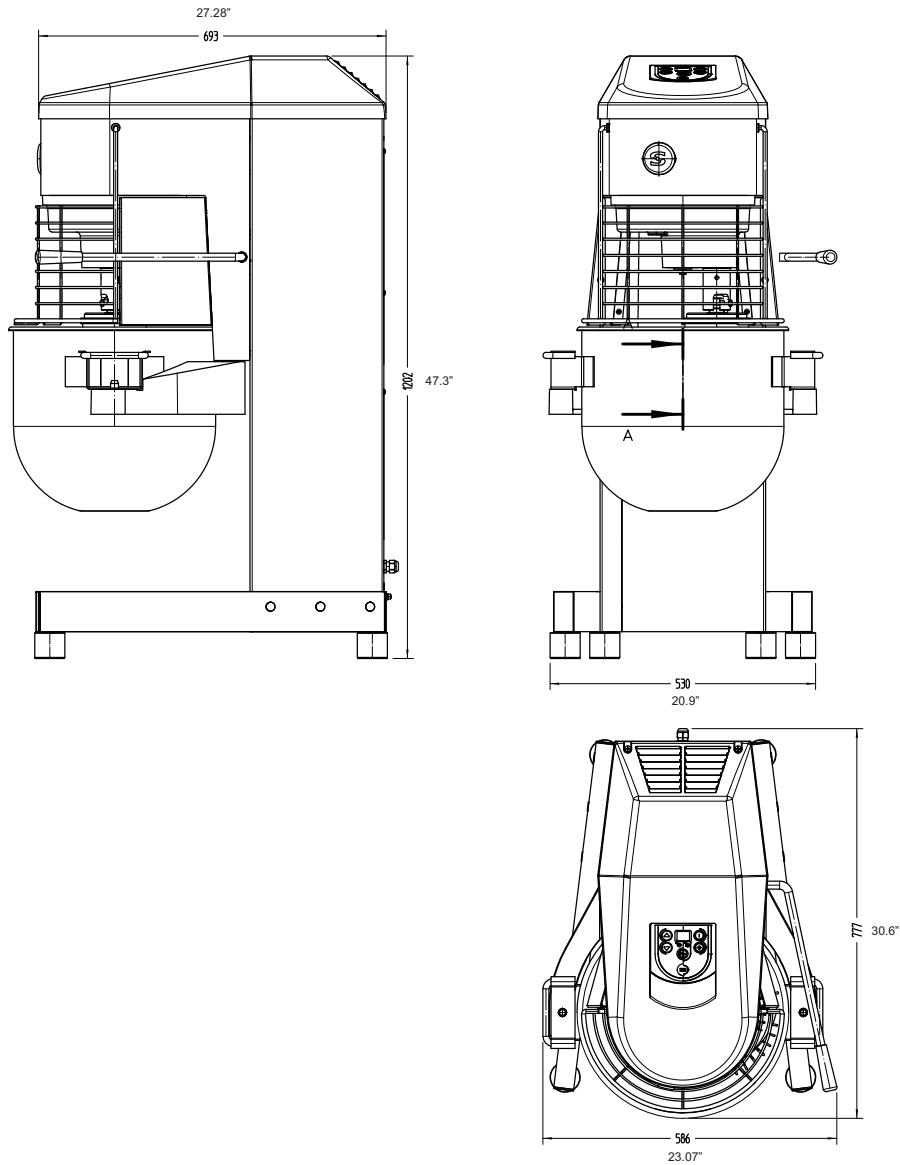
- A - Pulsador de selección de tiempo o velocidad.
- B - Pulsador de marcha.
- C - Palanca de subida y bajada del caldero.
- D - Planetario con eje porta-útil.
- E - Utiles: gancho, paleta y revolvedora.
- F - Caldero inoxidable.
- G - Pulsador de parada.
- H - Variador de tiempo o de velocidad.
- I - Rejilla de seguridad.
- J - Soporte del caldero.
- K - Patas regulables.
- L - Visor

- A - Time and speed selection button.
- B - On push-button.
- C - Bowl up/down lever.
- D - Planetary unit with tool holder shaft.
- E - Tools: spiral hook, beater, balloon whisk.
- F - Stainless steel bowl.
- G - OFF push-button.
- H - Time and speed reducer.
- I - Safety guard.
- J - Bowl holder.
- K - Adjustable feet.
- L - Display

- A - Bouton poussoir de sélection "Temps" ou "Vitesse".
- B - Bouton poussoir de marche.
- C - Levier de montée et descente de la cuve.
- D - Planétaire avec arbre porte-outil.
- E - Outils : crochet, palette, fouet.
- F - Cuve inox.
- G - Bouton poussoir d'arrêt.
- H - Variateur de temps ou de vitesse.
- I - Grille de sécurité.
- J - Support cuve.
- K - Pieds réglable.
- L - Ecran d'affichage

BE-10

BE-20


BE-40



CARACTERISTICAS	SPECIFICATIONS	CARACTÉRISTIQUES	BE-10	BE-20/BE-20I	BE-40
ALIMENTACION ELECTRICA	ELECTRICAL SUPPLY	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	208-240 V / 50-60 Hz / 1~		
POTENCIA ELECTRICA	ELECTRICAL LOADING	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	550 W / 0,73 hp	900 W / 1,2 hp	1.400 W / 1,8 hp
CAPACIDAD DEL CALDERO (l / qt)	BOWL CAPACITY (l / qt)	CAPACITÉ DE LA CUVE (l / qt)	10 l / 10 qt	20 l / 20 qt	40 l / 40 qt
TEMPORIZADOR	TIMER	MINUTERIE	0-30 min	0-30 min	0-30 min
DIMENSIONES EXTERIORES	EXTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS EXTÉRIEURES:			
- Ancho	- Width	- Largeur	410 mm / 16.14"	520 mm / 20.47"	586 mm / 23"
- Fondo	- Depth	- Profondeur	523 mm / 20.6"	733 mm / 28.85"	777 mm / 30.6"
- Alto	- Height	- Hauteur	688 mm / 27"	1.152 mm / 45.35"	1.202 mm / 47.32"
PESO NETO (kg / lb)	NET WEIGHT (kg / lb)	POIDS NET (kg / lb)	43 kg / 94.7 lb	88 kg / 194 lb	123 kg / 271 lb



UNE-EN ISO 9001