

Amasadoras

DM-DME



INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

- a) Este aparato ha sido diseñado y fabricado con las más avanzadas técnicas constructivas para dar los mejores resultados, dentro del estricto cumplimiento de las normas vigentes más exigentes.
- b) Antes de empezar a utilizar este aparato, le recomendamos que lea detenidamente todas las secciones de este libro de instrucciones.
- c) Guarde este libro de instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas.
- d) La conexión a la red de este aparato así como su puesta en servicio han de ser realizadas por un especialista.
- e) El uso de este aparato debe ser limitado a personas cualificadas que tienen conocimiento de las instrucciones de uso y de las normas de seguridad descritas en este libro.
- f) En caso de rotación del personal, asegúrese de que todos los usuarios de este aparato reciban las instrucciones apropiadas.
- g) El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños corporales o materiales causados por cualquier modificación del aparato o de sus dispositivos de seguridad.
- h) Este aparato debe utilizarse exclusivamente para el fin por el que ha sido fabricado. Utilizarlo a otros efectos puede resultar peligroso y el fabricante no se responsabilizará de ningún daño causado por un uso incorrecto del aparato.
- i) Está tajantemente prohibido introducir las manos o los dedos y cualquier objeto o utensilio en el interior de los espacios con piezas mecánicas en movimiento.
- j) Aunque este aparato está provisto de todos los dispositivos de seguridad necesarios, se recomienda no llevar ropa holgada o flotante, ni joyas, ni el pelo suelto, para evitar los accidentes que pudieran producirse al quedar atrapados estos objetos en las piezas en movimiento.
- k) Tanto el aparato como el área de trabajo deben mantenerse siempre limpios y secos. No se debe exponer este aparato a los agentes atmosféricos.
- l) Antes de proceder a la limpieza del aparato, desconéctelo de la alimentación eléctrica.
- m) Durante el funcionamiento del aparato, actúe siempre con mucho cuidado para evitar cualquier accidente por falta de atención o por inexperiencia.
- n) Siempre compruebe la idoneidad del producto que va a procesar, en cuanto a tipo, peso y medidas. No meta nunca productos congelados en este aparato.
- o) El usuario deberá cumplir los requisitos legales vigentes en cuanto a edad y

experiencia.

- p) Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
- q) Compruebe periódicamente el estado y las condiciones de desgaste del cable y otros componentes eléctricos.
- r) No sobrecargue este aparato en ningún caso.
- s) En caso de avería, no intente reparar el aparato Ud. mismo. Póngase en contacto con su proveedor o servicio autorizado.

APLICACIONES Y USOS

- a) Esta amasadora permite la elaboración de masas para :
 - Pizzas
 - Pastas frescas.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD MECÁNICA

Las amasadoras descritas en este libro de instrucciones cumple con las Directivas CEE 89/392, 91/368, 93/44 y 93/68 sobre protecciones contra riesgos mecánicos. Se consigue la seguridad del aparato mediante la aplicación de protecciones en todas las partes peligrosas.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD ELÉCTRICA

Los dispositivos de seguridad contra posibles riesgos eléctricos se ajustan a las Directivas CEE 73/23 y 93/68 así como a la Norma CENELEC EN 60335.2.64.

Esta amasadora cuenta con un microrruptor de accionamiento mecánico que detiene el funcionamiento de la máquina cuando se levanta la tapa del recipiente. Además, el circuito de baja tensión está equipado con un interruptor electromagnético que apaga el aparato en caso de corte accidental de la luz, obligando al usuario a volver a poner en marcha el aparato manualmente.

EMBALAJE Y TRANSPORTE

EMBALAJE

Se suministra el aparato envuelto en una bolsa de PVC y embalado en una caja de cartón fuerte con perfiles para amortiguar los golpes y garantizar la integridad del aparato durante el transporte.

No obstante, al desembalar el aparato, le recomendamos que compruebe el estado del mismo para asegurarse de que no ha sufrido ningún daño durante el transporte.

INSTALACIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

Este aparato deberá instalarse en un lugar en el que no exista ningún peligro de explosión, ni un contenido de polvo superior a 0,03 g/m³. Además, los valores de temperatura y humedad relativa no deberán superar los límites que se indican a continuación :

Temperatura de uso: mínima 0°C
máxima +35°C.

Temperatura de almacenamiento:
mínima 15°C
máxima +65

Humedad relativa:

- un 80% máximo a una temperatura ambiente de 20°C.
- un 50% máximo a una temperatura ambiente comprendida entre 20°C y 60°C.

La conexión a la red así como la puesta en servicio de este aparato deben ser realizadas por nuestro distribuidor o un instalador autorizado.

IMPORTANTE: El lugar de funcionamiento y la instalación de este aparato deberán cumplir con las normas de prevención de accidentes y de seguridad eléctrica en vigor.

Colocar el aparato sobre una superficie horizontal, seca y estable, suficientemente amplia y lo más lejos posible de las fuentes de calor y de los grifos de agua.

El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por los daños, directos o indirectos, que resulten del incumplimiento de estas normas.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar el aparato a la red, compruebe la coincidencia de las características de la red con los datos de la placa descriptiva. Este aparato está provisto de un cable eléctrico con enchufe incorporado para su conexión a una toma de corriente mural con interruptor que deberá contar con un automático para proteger al usuario en caso de contacto accidental o debido a una manipulación no autorizada del aparato. Es recomendable sacar el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no está en funcionamiento así como durante la noche. Es imprescindible conectar este aparato a tierra de acuerdo con la reglamentación vigente.

Esta operación la debe realizar un especialista.

El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por los daños, directos o indirectos, que resulten del incumplimiento de estas normas.

Nota: Alimentación trifásica

Antes de conectar este aparato definitivamente a una alimentación eléctrica trifásica, deberá comprobar el sentido de

rotación del recipiente. Para ello, pulse brevemente el botón verde de puesta en marcha y enseguida el botón rojo de parada del aparato (ver página 14). Verifique que el recipiente gira en el sentido indicado por la flecha situada sobre el propio recipiente (ver página 14). Si el recipiente gira en dirección contraria, invierta dos de los tres conductores (en el enchufe o en la toma de corriente).

FORMACIÓN DEL USUARIO

El personal cualificado encargado de la instalación y conexión de este aparato deberá adiestrar al usuario en el uso correcto del aparato e informar asimismo al usuario de las oportunas medidas de seguridad, que se describen en este libro de instrucciones.

RIESGO INHERENTES AL USO DEL APARATO

Durante el funcionamiento del aparato, está terminantemente prohibido introducir las manos o cualquier objeto (destornillador, utensilios de metal, etc.) en su interior. En el caso de que una masa más compacta ejerciera una presión demasiado fuerte sobre la hélice, apague el aparato y añada agua a la masa. De este modo, evitara la sobrecarga del motor.

MANDOS

MANDOS

Este aparato está provisto de pulsadores de arranque y parada .

D1) Pulsador verde : puesta en marcha (START)

D2) Pulsador rojo : parada (STOP)

INSTRUCCIONES DE USO DE LOS MANDOS

Antes de poner el aparato en marcha, asegúrese de que hay corriente en la línea de alimentación eléctrica. Luego, pulse el botón verde de arranque. Para apagar el aparato, pulse simplemente el botón rojo de parada.

USO DEL APARATO

PRINCIPALES COMPONENTES

El aparato está formado por los principales componentes siguientes (ver página 14) :

- A) Recipiente
- B) Cuerpo del aparato
- C) Tapa.

USO DE LA AMASADORA

Cuando el usuario levanta la tapa C (ver página 14) para verter harina y agua en el recipiente, un microrruptor de seguridad corta la alimentación eléctrica al motor del aparato; tras cerrar la tapa, el usuario debe pulsar el botón verde (D1) (ver página 14) para volver a poner en marcha la amasadora. Al final de cada ciclo de trabajo, limpie el recipiente, la hélice y su eje con una esponja embebida en agua caliente y seque completamente todas las piezas.

CAPACIDAD Y TIEMPOS DE PRODUCCIÓN

Consejos para sacar los mejores resultados de su amasadora.

Por cada litro de agua en el recipiente, debe añadirse una cantidad de harina aproximada de 2 kg, debiendo ajustarse esta cantidad según la consistencia de la masa deseada y el tipo de harina empleada. Empezar siempre vertiendo el agua en el recipiente y añadir la harina luego.

CÓMO GUARDAR LA AMASADORA

Cuando el aparato no esté en funcionamiento, al final del ciclo de trabajo o durante la noche, deberá desconectarse de la alimentación eléctrica.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL APARATO

Esta amasadora no requiere ningún mantenimiento especial. Se recomienda limpiarla a fondo cada día para garantizar su funcionamiento correcto durante mucho tiempo. Antes de realizar las operaciones de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que el aparato está desconectado de la alimentación eléctrica. Conviene limpiar la amasadora al final de cada ciclo de trabajo. Limpie las partes externas del aparato con una esponja mojada y un detergente apro-

piado. No utilice nunca esponjas metálicas ni productos abrasivos para limpiar su amasadora.

INSTRUCCIONES PARA PARADAS PROLONGADAS

Si no va a utilizar su amasadora durante un período de tiempo relativamente largo, desconecte el aparato, límpielo a fondo y cúbralo con una tela de nilón u otro material similar para protegerlo contra el polvo.

QUÉ HACER EN CASO DE AVERÍA

No proceda a ninguna manipulación del aparato. No intente volver a ponerlo en marcha. Desconecte su amasadora inmediatamente y póngase en contacto con nuestro distribuidor oficial o con cualquier otra persona cualificada y autorizada.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de manipulación o modificación no autorizada del aparato, y en particular de sus dispositivos de seguridad.

CARACTERÍSTICAS	DM-10	DM-DME-20	DM-DME-33	DME-40	DME-50	DM-75
ALIMENTACIÓN	230 / 50 Hz / 1~					
POTENCIA	370 W	900 W	1.100 W	1.500 W	1.500 W	2.600 W
CAPACIDAD DEL CALDERO	10 l	20 l	33 l	40 l	50 l	75 l
PRODUCCIÓN Kg/OPERACIÓN	5-8 kg	12-18 kg	17-25 kg	25-38 kg	30-44 kg	40-60 kg
DIMENSIONES RECIPIENTE	260 x 200 mm	360 x 210 mm	400 x 260 mm	452 x 260 mm	500 x 270 mm	550 x 370 mm
DIMENSIONES (MM)						
- Ancho	280	390	430	480	530	575
- Fondo	540	680	740	820	850	1.020
- Alto	550	650	740	740	740	980
PESO NETO	36 kg	65 kg	95 kg	105 kg	110 kg	250 kg

