

# INSTRUCTIONS MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



5-LITER PLANETARY MIXER / BATIDORA PLANETARIA, 5 LITROS

MODEL/MODELO

**BPS5 PRO**

689316 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Revisão: 20/03/2026

Metalúrgica Skymesen Ltda.

Rodovia Ivo Silveira 9525

Volta Grande

88355-202 Brusque/SC/Brasil

[www.skymesen.com](http://www.skymesen.com) - Fone: +55 47 3211 6000

CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

## 1. INTRODUCTION

This product was developed for use in commercial kitchens. It is used, for example, in restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, and similar establishments.

The use of this equipment is not recommended when:

- The production process is continuous on an industrial scale;
- The workplace is an environment with a corrosive, explosive atmosphere, or one contaminated with vapor, dust, or gas.

### 1.1 Safety

The instructions below must be followed to prevent accidents; failure to comply may result in serious injury:

**1.1.1** Do not place your hands in the mixing bowl while the machine is running to avoid personal injury.

**1.1.2** Do not allow long hair to come near the mixing bowl to avoid injuries caused by being pulled by the drive shaft.

**1.1.3** Strictly follow the correct use of the machine, observing the restrictions: when kneading "all-purpose" dough or other types of stiff dough, the speed is limited to speed 3; when making bread dough, do not use a speed higher than 3, to avoid excessive resistance that can cause motor overload or damage to parts.

**1.1.4** Damage caused by incorrect use of the machine is considered a human operating error.

**1.1.5** Excessive use of flour can cause the dough to overflow, spill, damage machine parts, and even result in personal injury.

**1.1.6** When making "regular" dough or other firm doughs, do not use more than 1 kg of flour, and for bread dough, a maximum of 1.5 kg.

**1.1.7** While the machine is running, if you need to check the dough or other ingredients, turn off the machine, unplug it, and only then lift the mixing head before opening the lid.

**1.1.8** Do not place other objects inside the mixing bowl. Do not add hard ingredients or boiling liquids while the machine is running, to avoid splashing and accidents.

**1.1.9** The height of the dough hook has already been adjusted and does not require further manual adjustment.

**1.2.0** Do not press down on the machine head abruptly, as this may cause structural deformation, equipment failure, and possible injury.

**⚠ Before use, make sure the machine's splash guard is securely attached to the mixing head.**

**⚠ It is recommended that children be supervised to ensure that they do not play with the device.**

**⚠ Disconnect the equipment from the power supply when: not in use, before cleaning, removing accessories, inserting accessories, performing maintenance, and any other type of service.**

**⚠ Do not use the equipment if the cable or plug is damaged. Ensure that the power cord does not remain on the edge of the table/counter or touch hot surfaces.**

**⚠ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized dealer, or a qualified person to avoid hazards.**

**⚠ In case of an emergency, unplug the power cord from the outlet.**

**⚠ The manual is available in digital format at: [www.skymesen.com](http://www.skymesen.com).**

## 2. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

### 2.1 Positioning

Your equipment must be positioned and leveled on a dry, firm surface, preferably 850 mm high.

### 2.2 Electrical Installation

This equipment is designed for 110 or 220 Volts (60 Hz). Upon receiving the equipment, check the voltage indicated on the label on the power cord.

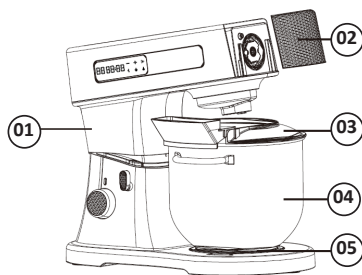
The power cord has 3 round pins, one of which is the ground pin. It is mandatory that all 3 pins be properly connected before turning on the equipment.

### 2.3 Safety System

This equipment is equipped with a safety system that prevents it from restarting automatically when power is restored after a temporary outage. In this case, to restart the equipment, you must repeat the procedure described in section 4. OPERATING PROCEDURES.

## 3. COMPONENTS AND TECHNICAL SPECIFICATIONS

FIGURE 01



- 01 – Housing
- 02 – Front cover
- 03 – Splash guard lid with drip channel
- 04 – Mixing bowl
- 05 – Bowl base
- 06 – Lid

- 07 – Spiral dough hook
- 08 – Beater
- 09 – Whisk
- 10 – Silicone scraper beater (sold separately)

FEATURES	UNIT	BPS5 PRO	BPS5 PRO
Mixing Bowl Capacity	litros	5	5
Voltage	V	110	220
Frequency	Hz	60	60
Motor Power	W	800	800
Height	mm	379	379
Width	mm	310	310
Depth	mm	460	460
Net Weight	Kg	12,35	12,35
Gross Weight	Kg	15,6	15,6

### 3.1 DESCRIPTION OF ACCESSORIES

**Spiral Dough Hook:** Used exclusively for kneading dough.

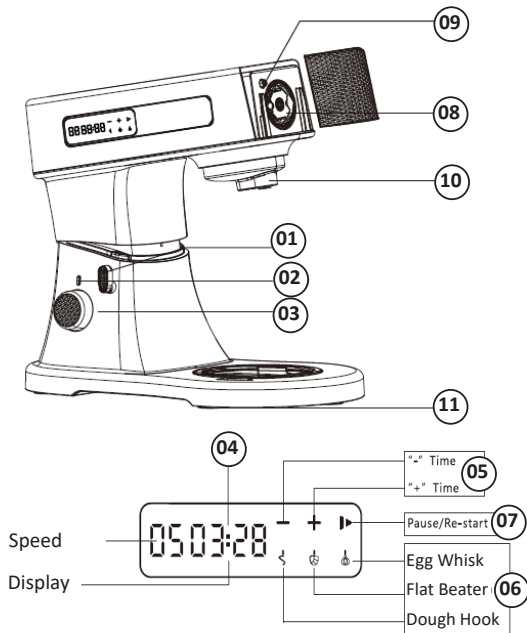
**Beater:** Recommended for cakes, cookies, doughs, icings, fillings, puff pastries, puffs, and mashed potatoes.

**Globe Beater:** Ideal for eggs, creams, light batters, fat-free sponge cakes, meringues, cheesecakes, mousses, and soufflés.

**Scraper Beater:** Recommended for softened butter and sticky mixtures, such as cookie dough

**⚠ Do not use the balloon whisk for heavy mixtures (e.g., whipping fat and sugar cubes), as this may damage it.**

### 3.2 PRE-OPERATION



### 1. Head Lift Button

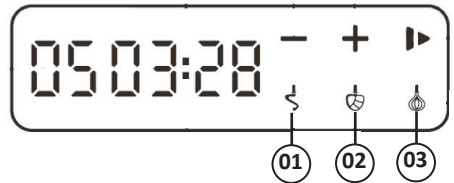
Press the head lift knob down, then turn the head lift knob counterclockwise with one hand and lift the head with the other hand. Turn the switch to the left; you can lower the raised head, then press the head down. When the head lift switch is vertical, the head will be securely locked.

### 2. Speed Indicator

Use the touch panel as shown below (function buttons):

Use the touch panel as shown below (function buttons): The touch panel has 3 functions to select: Spiral Dough Hook (No. 01), Racket (No. 02), and Globe (No. 03).

- Spiral Dough Hook speed from 1 to 4.
- Beater speed: 1 to 7.
- Egg Wisk speed: 1 to 11.



When the number on the rotary knob is aligned with the speed indicator, it indicates the operating speed.

### 3. Rotary Knob

The machine has 0–11 speed settings. When the machine is running, turning the knob clockwise increases the speed, and the machine will run faster and faster (however, with the function button control, if the selected speed exceeds the function button's limit, the actual operating speed will be the maximum speed of the function button).

### 4. Timer

You can set the time and configure the countdown timer, with a maximum duration of 60 minutes.

1. Time recording: After selecting the function, turn the rotary knob directly; the timer begins recording time, and the machine automatically stops running after 60 minutes. To restart the machine, turn the rotary knob to speed 0 and repeat the process.
2. Set Countdown Time: After selecting the function, set the countdown time first and then choose the speed by turning the dial. The machine stops automatically when the timer displays 00:00.

### 5. Timer Button

Press the "+" once to increase the time by 30 seconds. Press and hold the button to increase the time rapidly. The maximum time is 60 minutes.

Press the "-" once to decrease the time by 30 seconds. Press and hold the button to decrease the time rapidly.

## 6. Function Button

First press the corresponding function button, then turn the knob to select the speed. If you turn the knob directly without selecting a function, the machine defaults to the “Slow Mix” function.

## 7. Pause/Resume Button

Simply press the “Pause/Reset” button while the kitchen appliance is running, and it will pause immediately; then press the “Pause/Reset” button for 1.5 seconds to resume operation.

## 8. Front Outlet

Remove the front cover to reveal the front port. Then install the optional front attachment, such as a pasta maker, meat grinder, or salad processor, etc. Align the attachment with the mounting slot and turn it 45 degrees counterclockwise. Snap the attachment into place.

## 9. Front Attachment Ejection Button

By pressing and holding this button, you can release the front attachment from the machine; then, turn the front attachment clockwise to remove it.




## 10. Drive Connector

You can install a dough hook, whisk, egg beater, scraper beater (sold separately), or other accessories.

## 11. Suction Feet

There are 2 suction feet on the base. When placing the mixer on a stable, smooth surface, the suction feet automatically adhere to the surface, providing greater stability during use. To move the unit, lift the handle on the head.

## 12. Speed Control and Capacity

Function	Speed	Instructions	Maximum Capacity
 Slow Mix	1-4 (Do not use above speed 3, as it may cause excessive vibration)	1. Use speeds 1-4 for heavy doughs and bread dough (dough hook).	Amount of flour: 200-1500 g
 Normal mix	1-7 (Do not use speeds above 8, as it may cause excessive vibration)	1. Mixing sticky doughs, syrups, and cookies (whisk). 2. Mixing sugar and butter (whisk).	-
 Quick mix	1-11	1. For whipped cream, egg whites, butter, etc. (whisk attachment).	2-20 egg whites

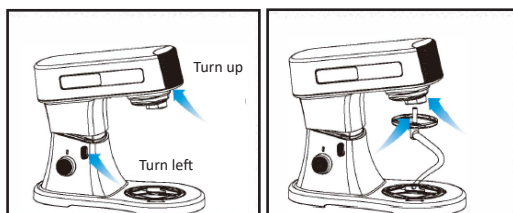
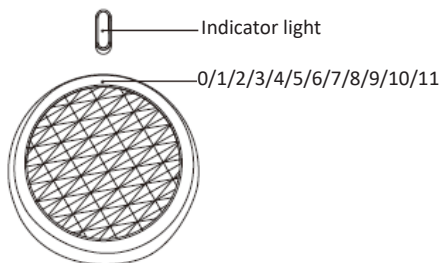
## 4. OPERATION

- In dough kneading mode, the maximum speed is 3. Even if speed 4-11 is selected, the machine will remain at speed 3.
- For safety reasons, do not use the whisk or balloon whisk programs to knead heavy dough. If the motor power reaches **380W or more for one second**, the speed will automatically be reduced to 3. If the power exceeds **300W for more than 3 seconds**, the speed will automatically be reduced to 2.

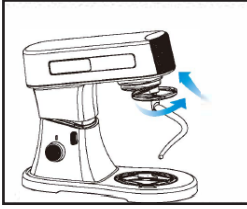
## Attaching Accessories

For the dough hook, paddle beater, balloon beater, and scraper beater—sold separately.

- Press the head lift button and lift the head.
- Insert the shaft into the socket.



3. Push the shaft firmly upwards and rotate counterclockwise to secure it.



4. Place the bowl on the base and fit it into place.



3. Hold the attachment, push it upward, and turn clockwise to release it from the fitting.



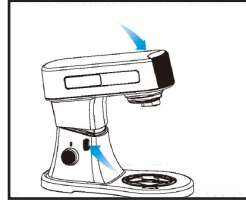
4. Remove the attachment and clean it.



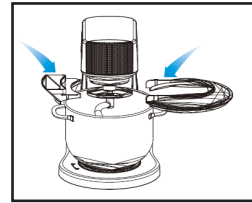
5. Turn the bowl clockwise to lock it in place.



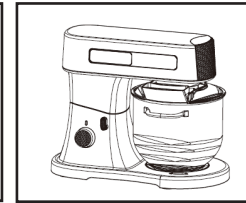
6. 6. Press the head-lifting button and lower the head.



7. Place the protective lid and the ingredient chute over the bowl.



8. The machine is now ready to be turned on and used.



## 5. CLEANING

**⚠ Always turn off and unplug the appliance before cleaning.**

**1. Beaters (dough beater hook, paddle, egg white whisk, scraper beater – sold separately)**

- Wash by hand, dry thoroughly, or wash in the dishwasher.
- Never use wire brushes, steel wool, or bleach for cleaning.
- Use vinegar to remove limescale residue.

### Main unit and plug

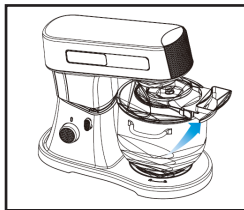
- Wipe with a damp cloth and dry. Never use abrasive products or submerge in water

1. Do not use cleaning products containing strong acids or alkalis, as this may damage the protective coating on the parts, which can cause corrosion.
2. After each use, wipe the machine's drive shaft with a damp cloth or paper towel.
3. The connector for optional accessories (pasta maker, meat grinder, salad slicer etc.) is made of die-cast aluminum and cannot be washed in the dishwasher to prevent oxidation.

**⚠ The appliance should not be cleaned with a water jet or steam cleaner.**

## Removing Accessories

1. Turn off the appliance, remove the ingredient chute, and then the protective lid.



2. Hold the handles and turn the bowl counterclockwise to remove it.



Scan the **QR Code** on the side for basic safety and maintenance information



## 6. MAINTENANCE

Maintenance should be considered a set of procedures aimed at keeping the equipment in optimal operating condition, increasing its lifespan and safety.

\* Cleaning – See item 5 Cleaning in this manual.

\* Wiring – Check all cables for deterioration and all electrical contacts (terminals) for tightness and corrosion.

\* Contacts – On/off switch, emergency stop button, reset button, electronic circuits, etc. Check the equipment to ensure all components are functioning correctly and that the appliance operates normally.

\* Installation – Check the installation of your equipment as per item 2 Installation and Pre-Operation in this manual.

1 - Items to check and perform monthly:


- Check the electrical installation;
- Measure the outlet voltage;
- Measure the operating current and compare it to the nominal current;
- Check the tightness of all electrical terminals of the appliance to avoid possible poor contacts;

- Check for possible play in the electric motor shaft;
- Check the wiring and electrical cable for signs of overheating, poor insulation, or mechanical failure.

2 - Items to check or perform every 3 months:

- Check electrical components such as on/off switch, emergency button, reset button, and electronic circuits for signs of overheating, poor insulation, or mechanical failure.
- Check for possible play in bearings and bushings.
- Check seals, O-rings, V-rings, and other sealing systems.

Scan the **QR code** on the side for information on stainless steel care.



**8. TROUBLESHOOTING**

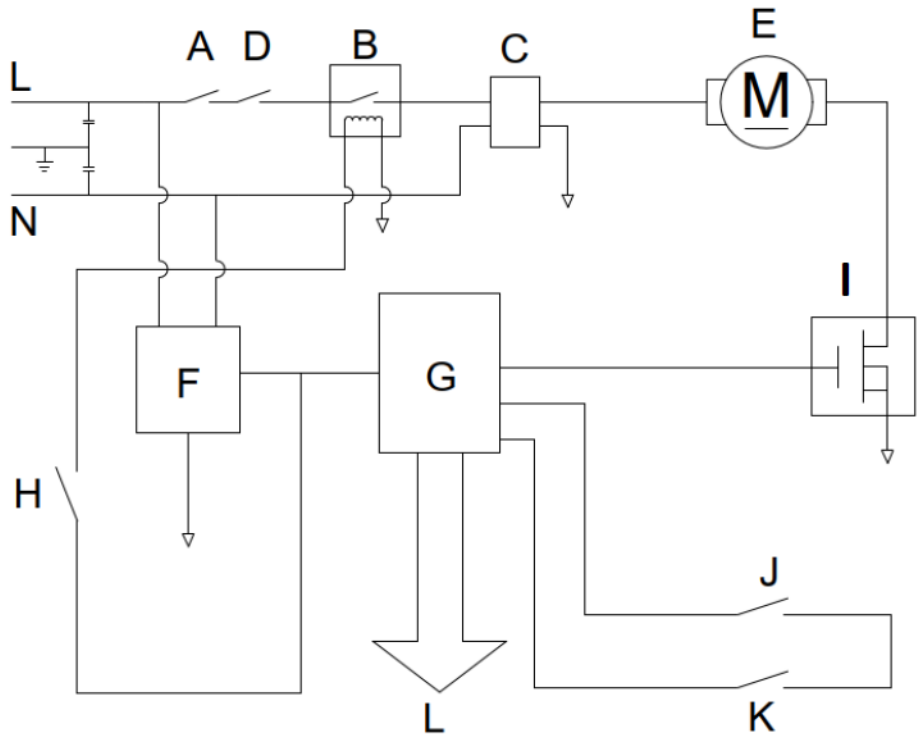
PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The mixer stops working during use	- The attachment is stuck. - Problem with the motor or the PCBA board.	- Unplug the unit, check for any stuck objects, and remove them. Then, restart the machine after the motor has cooled down. - Contact an Authorized Service Center (ASC) or contact the manufacturer's support.
- The mixer won't turn on	- The accessory is stuck. - The plug is not connected properly. - Problem with the motor or the PCBA board.	- Unplug the device and check to see if anything is blocking its operation. - Check the plug connection. - Contact an Authorized Service Center (ASC) or contact the manufacturer's support.
- Excessive noise during operation	- The accessory is not installed properly. - The machine is not resting on a level surface. - Damaged internal parts.	- Unplug the machine and check the accessory installation. - Place the machine on a flat surface. - Contact an Authorized Service Center (ASC) or contact the manufacturer's support.

**ERROR CODES**

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
<b>E01</b>	- Problem with the motor bearing.	- Contact technical support.
<b>E03</b>	- Problem with the motor fan.	- Contact technical support.
<b>E04</b>	- Motor speed below 300 RPM.	- Contact technical support.

For detailed information on the warranty terms for this product, refer to the warranty statement included in the packaging. This document describes the items covered by the warranty, the coverage period, the procedures for contacting authorized technical support, and the requirements for maintaining the warranty's validity. We recommend reading this statement carefully to ensure proper use of the warranty

## 9. ELECTRICAL DIAGRAM



A: Lockout switch for actuator arm.

B: Relay

C: Bridge rectifiers

D: PTC

E: Motor

F: 12 VDC

G: MCU

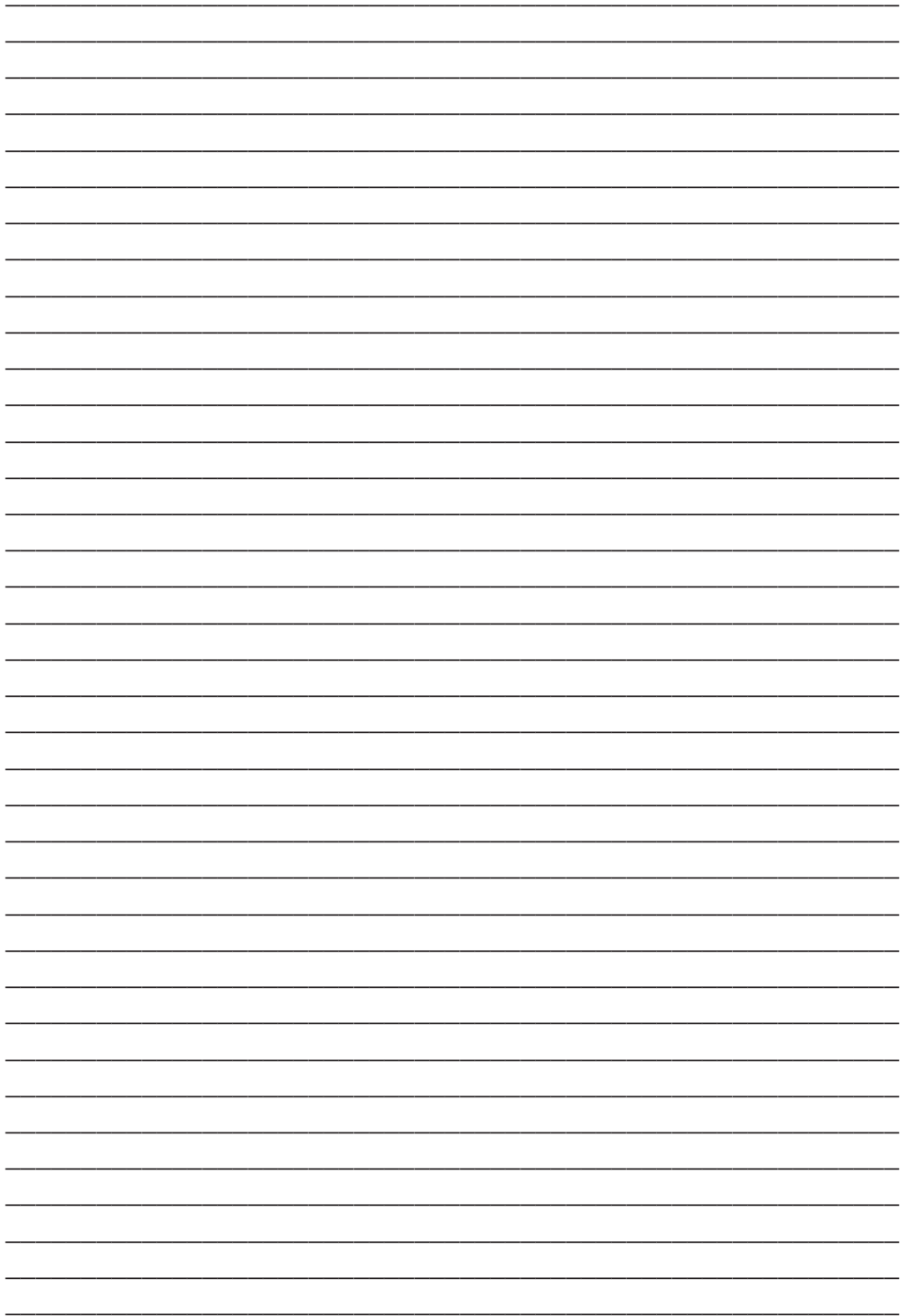
H: Pushbutton switch

I: MOS

J: Detection switch

K: Detection switch

L: Display



## 1. INTRODUCCIÓN

Este producto fue desarrollado para su uso en cocinas comerciales. Se utiliza, por ejemplo, en restaurantes, cafeterías, hospitales, panaderías y establecimientos similares.

No se recomienda el uso de este equipo cuando:

- El proceso de producción debe ser continuo y a escala industrial;
- El lugar de trabajo debe ser un entorno con una atmósfera corrosiva o explosiva, o contaminado con vapor, polvo o gas.

### 1.1 Seguridad

Deben seguirse las instrucciones que figuran a continuación para evitar accidentes; el incumplimiento de las mismas puede ocasionar lesiones graves:

**1.1.1** Para evitar lesiones personales, no introduzca las manos en el recipiente de la batidora mientras la máquina esté en funcionamiento.

**1.1.2** No permita que el cabello largo se acerque al recipiente de la batidora para evitar lesiones al ser enganchado en el eje de transmisión.

**1.1.3** Siga estrictamente las instrucciones de funcionamiento correctas de la máquina, respetando las restricciones: al amasar masa "multiusos" u otros tipos de masa dura, la velocidad está limitada a la velocidad 3; al preparar masa de pan, está prohibido utilizar una velocidad superior a 3, para evitar una resistencia excesiva que pueda sobrecargar el motor o dañar las piezas.

**1.1.4** Los daños causados por el uso indebido de la máquina se consideran error humano.

**1.1.5** Usar demasiada harina puede provocar que la masa se desborde, se caiga, daños en las piezas de la máquina e incluso lesiones personales.

**1.1.6** Para preparar masa "normal" u otras masas firmes, utilice no más de 1 kg de harina, y para la masa de pan, un máximo de 1,5 kg.

**1.1.7** Durante el funcionamiento de la máquina, si es necesario comprobar la masa u otros ingredientes, antes de abrir la tapa para su funcionamiento, apague la máquina, desenchúfela y solo entonces levante el cabezal.

**1.1.8** No coloque otros objetos dentro del recipiente para mezclar. No añada ingredientes duros ni líquidos hirviendo mientras la máquina esté en funcionamiento para evitar salpicaduras y accidentes.

**1.1.9** La altura del gancho amasador ya está ajustada y no requiere ningún ajuste manual adicional.

**1.2.0** No presione el cabezal de la máquina bruscamente, ya que esto puede provocar la deformación de la estructura, fallos en el equipo y posibles lesiones.

**⚠ Antes de usarla, compruebe que el protector contra salpicaduras de la máquina esté correctamente colocado en el cabezal mezclador**

**⚠ Se recomienda supervisar a los niños para asegurarse de que no estén jugando con el dispositivo.**

**⚠ Desconecte el equipo de la fuente de alimentación cuando: no esté en uso, antes de limpiarlo, retirar accesorios, insertar accesorios, realizar mantenimiento y cualquier otro tipo de servicio.**

**⚠ No utilice el equipo si el cable o el enchufe están dañados. Asegúrese de que el cable de alimentación no**

**descanse sobre el borde de la mesa/mostrador ni toque superficies calientes.**

**⚠ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente autorizado o una persona cualificada para evitar riesgos.**

**⚠ En caso de emergencia, desenchufe el aparato del tomacorriente.**

**⚠ El manual está disponible en formato digital en: [www.skymsen.com](http://www.skymsen.com).**

## 2. INSTALACIÓN Y PREOPERACIÓN

### 2.1 Posicionamiento

El equipo debe colocarse y nivelarse sobre una superficie seca y firme, preferiblemente de 850 mm de altura.

### 2.2 Instalación Eléctrica

Este equipo fue desarrollado para funcionar con 110 o 220 voltios (60Hz). Al recibir el equipo, compruebe el voltaje indicado en la etiqueta situada en el cable de alimentación.

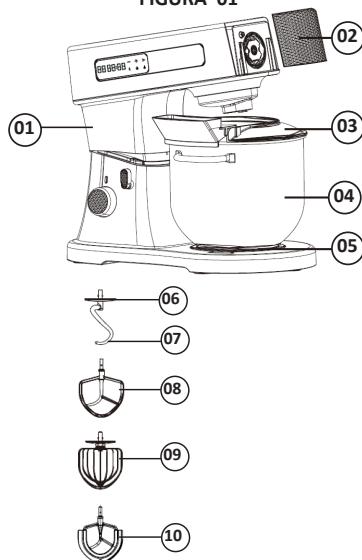
El cable de alimentación tiene 3 clavijas redondas, una de las cuales es la clavija de tierra - Clavija de tierra. Es obligatorio que las 3 clavijas estén correctamente conectadas antes de poner en funcionamiento el equipo.

### 2.3 Sistema de seguridad

Este equipo cuenta con un sistema de seguridad que impide su activación automática cuando se restablece la energía tras una desconexión temporal. En este caso, para volver a conectar el equipo, será necesario repetir el procedimiento explicado en el ítem 4. PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN

## 3. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01



- 01 – Carcasa
- 02 – Tapa frontal
- 03 – Tapa anti salpicaduras con canaleta
- 04 – Bol para mezclar
- 05 – Base del bol
- 06 – Tapa

- 07 – Gancho espiral
- 08 – Raqueta
- 09 – Globo
- 10 – Raquete rascador de silicone (vendido separadamente)

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	BPS5 PRO	BPS5 PRO
Capacidad del tazón	litros	5	5
Voltaje	V	110	220
Frecuencia	Hz	60	60
Rotor del Motor	W	800	800
Altura	mm	379	379
Ancho	mm	310	310
Profundidad	mm	460	460
Peso Neto	Kg	12,35	12,35
Peso Bruto	Kg	15,6	15,6

### 3.1 DESCRIPCIÓN DE ACCESORIOS

**Gancho Espiral:** Se utiliza exclusivamente para amasar masas.

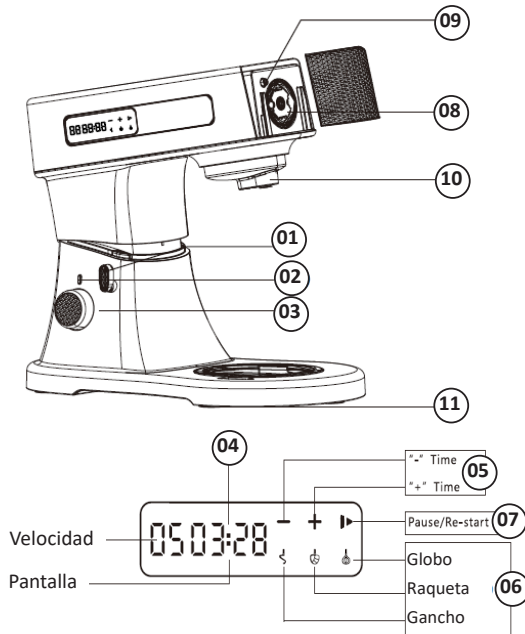
**Batidor Raqueta:** Ideal para pasteles, galletas, bollería, glaseados, rellenos, hojaldres, buñuelos y puré de patatas.

**Batidor Globo:** Ideal para huevos, cremas, masas ligeras, bizcochos sin grasa, merengues, tartas de queso, mousses y soufflés.

**Batidor Rascador:** Recomendado para mantequilla blanda y mezclas pegajosas, como la masa para galletas.

⚠️ **No utilice la batidora de globo para mezclas espesas (por ejemplo, batir grasa y terrones de azúcar), ya que podría dañarla.**

### 3.2 PREOPERACIÓN



### 1. Botón de Elevación del Cabezal

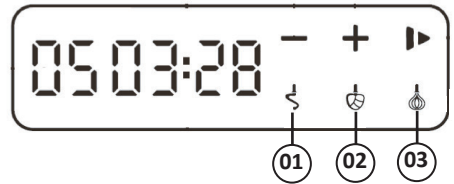
Presione el cabezal hacia abajo, luego gire la perilla de elevación del cabezal en sentido contrario a las agujas del reloj con una mano y levante el cabezal con la otra mano. Gire el interruptor hacia la izquierda para bajar el cabezal elevado. A continuación, presione el cabezal hacia abajo hasta que el interruptor de elevación quede en posición vertical, asegurándose de que el cabezal quede bien bloqueado.

### 2. Indicador de Velocidad

Utilice el panel táctil como se muestra a continuación (botones de función):

El panel Táctil tiene 3 funciones seleccionables: Gancho espiral (N. 01), Raqueta (N. 02) y Globo (N. 03).

- Velocidad Gancho espiral de 1 hasta 4.
- Velocidad Raqueta 1 hasta 7.
- Velocidad Globo 1 hasta 11



Cuando el número de la perilla giratoria se alinea con el indicador de velocidad, indica la velocidad de funcionamiento

### 3. Perilla Giratoria

La máquina está dividida en 0-11 velocidades. Cuando la máquina está en funcionamiento, al girar la perilla en el sentido de las agujas del reloj aumenta la velocidad, y la máquina irá funcionando cada vez más rápido (pero con el control mediante perilla de función, si la velocidad seleccionada es superior al límite de la perilla de función, la velocidad de funcionamiento real es la velocidad máxima de la perilla de función).

### 4. Temporizador

Puedes registrar la hora y configurar el conteo regresivo, con un tiempo máximo de 60 minutos.

1. Registrar tiempo: Tras seleccionar la función, gire directamente el mando giratorio; el temporizador comenzará a registrar el tiempo y la máquina dejará de funcionar automáticamente después de 60 minutos. Para reiniciar la máquina, gire la perilla giratoria a la velocidad 0 y repita el proceso.

2. Definir tiempo de conteo regresivo: Tras seleccionar la función, primero configure el tiempo de recuento regresivo y, a continuación, elija la velocidad, girando la perilla giratoria. La máquina deja de funcionar automáticamente cuando el temporizador muestra 00:00.

### 5. Botón de Temporización

Presione 0 “+” una vez y aumentará en 30 segundos. Mantenga presionado el botón; el tiempo aumentará rápidamente. El tiempo máximo es de 60 minutos.

Press the “-” once to decrease the time by 30 seconds. Press and hold the button to decrease the time rapidly.

### 6. Botón de Función

Primero, pulse el botón de función correspondiente que necesite y, a continuación, gire la perilla para seleccionar la velocidad. Si gira la perilla giratoria directamente sin seleccionar ninguna función, la máquina se configura por defecto en la función “Mezcla lenta”.

### 7. Botón Pausar/Reiniciar

Simplemente pulse el botón “Pausa/Reiniciar” mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento y se pausará inmediatamente; a continuación, vuelva a pulsar el botón “Pausa/Reiniciar” durante 1,5 segundos para reanudar su funcionamiento.

### 8. Salida frontal

Remueva la tapa frontal para acceder a la salida frontal. A continuación, instale el accesorio frontal opcional, como una máquina para hacer pasta, una picadora de carne o un procesador de ensaladas, etc. Alinee los accesorios con el espacio de montaje y gírelos 45 grados en sentido antihorario. Ponga el accesorio en la posición correcta.

### 9. Botón de Expulsión de Accesorio Frontal

Manteniendo pulsado este botón, podrá soltar el accesorio frontal de la máquina y, a continuación, girarlo en el sentido antihorario para retirarlo.

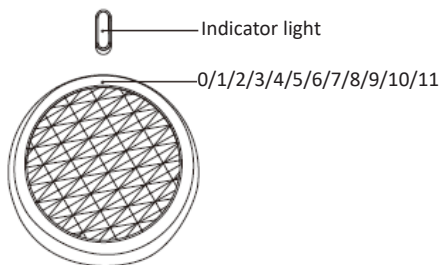
### 10. Conector de Activación




Puede instalar un gancho amasador, batidora, batidora de huevos, batidora con rascador (que se compra por separado) u otros accesorios.

### 11. Patas de Succión

Tiene 2 patas de succión en la base. Cuando la batidora se coloca sobre una superficie estable y lisa, las patas de succión se adhieren automáticamente a la superficie, proporcionando una mayor estabilidad durante su uso. Para mover el dispositivo, levante la correa del cabezal.

### 12. Control de Velocidad y Capacidad



Función	Velocidad	Instrucción	Capacidad Máxima
 Mezcla lenta	1-4 (No usar por encima de la velocidad 3, porque puede provocar vibración excesiva)	1. Use velocidades 1-4 para masas pesadas y para pan (gancho amasador).	Cantidad de harina: 200-1500g
 Mezcla normal	1-7 (No usar por encima de la velocidad 8, porque puede provocar vibración excesiva)	1. Mezcla de masas pegajosas, jarabes y galletas (batidora). 2. Mezcla de azúcar y mantequilla (batidora).	-
 Mezcla rápida	1-11	1. Para la crema batida, claras de huevo, mantequilla, etc. (batidora globo).	2-20 claras de huevo

## 4. OPERACIÓN

- En el modo de amasado, la velocidad máxima es 3. Aunque se seleccione la velocidad 4-11, la máquina seguirá funcionando a la velocidad 3.
- Por motivos de seguridad, no se deben utilizar los programas de batidora ni batidora globo para amasar masas pesadas. Si la potencia del motor alcanza los 380 W o más en un segundo, la velocidad se reducirá automáticamente a 3. Si la potencia supera los 300 W durante más de 3 segundos, la velocidad se reducirá automáticamente a 2.

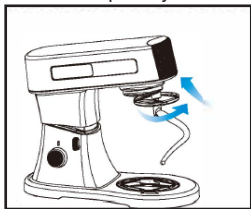
### Montaje de los Accesorios

Para gancho de masa, batidora con raqueta, batidora globo y batidor con rascador - se venden por separado.

- Presione el botón para elevar el cabezal y bájelo.
- Inserte el eje en el encastre.



3. Empuje el eje firmemente hacia arriba y gírelo en sentido antihorario para fijarlo.



4. Ponga el bol sobre la base y encájelo en su sitio.



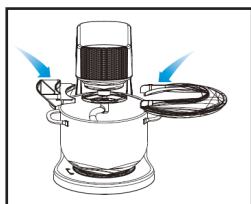
5. Gire el bol en el sentido horario para bloquearlo.



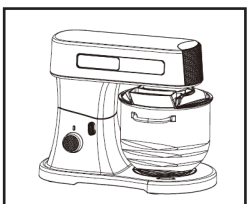
6. Presione el botón para elevar el cabezal y bájele.



7. Ponga la tapa protectora y la canaleta de ingredientes sobre el bol.

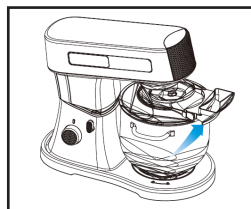


8. El equipo está listo para ser conectado y utilizado.



## Remoción de los Accesorios

1. Apague el equipo, retire la canaleta de ingredientes y, a continuación, la tapa protectora.



2. Sujete las asas y gire el bol en sentido antihorario para extraerlo.



3. Sujete el accesorio, empújelo hacia arriba y gírelo en el sentido horario para soltarlo del encastre.



4. Retire el accesorio y límpielo.



## 5. LIMPIEZA

**⚠ Apague y desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.**

**1. Batidores (gancho para amasar, pala, batidor de claras, batidor rascador – se venden por separado).**

- Lave a mano, seque completamente o lave en el lavavajillas.
- Nunca utilice cepillos de alambre, lana de acero ni lejía para limpiar.
- Utilice vinagre para eliminar los residuos de cal.

### Unidad principal y enchufe

- Limpie con un paño húmedo y seque. Nunca utilice productos abrasivos ni los sumerja en agua.

1. No utilice productos de limpieza que contengan ácidos o álcalis fuertes, ya que pueden dañar la capa protectora de las piezas y provocar corrosión.
2. Después de cada uso, limpie el eje de transmisión de la máquina con un paño húmedo o una toalla de papel.
3. El conector para accesorios opcionales (máquina para masa, picadora de carne, cortadora de ensalada, etc.) está fabricado en aluminio fundido a presión y no se puede lavar en el lavavajillas para evitar la oxidación.

**⚠ El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua a presión ni con una limpiadora a vapor.**

Escanee el código QR al lado para obtener información básica sobre seguridad y mantenimiento.



## 6. MANTENIMIENTO

El mantenimiento debe considerarse un conjunto de procedimientos destinados a mantener los equipos en óptimas condiciones de funcionamiento, aumentando así su vida útil y su seguridad.

\* Limpieza – Consulte el ítem 5 Limpieza de este manual.

\* Cableado – Compruebe que todos los cables no presenten deterioro y que todos los contactos eléctricos (terminales) estén bien ajustados y libres de corrosión.

\* Contactos – Llave de encendido/apagado, botón de emergencia, botón de reinicio, circuitos electrónicos, etc. Compruebe el equipo para asegurarse de que todos los componentes funcionan correctamente y que el dispositivo funciona con normalidad.

\* Instalación – Compruebe que su equipo esté instalado de acuerdo con el ítem 2 Instalación y Preoperación de este manual.

1 - Ítems a revisar y ejecutar mensualmente:

- Comprobar la instalación eléctrica;
- Medir el voltaje en el tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamiento y compararla con la nominal;
- Verificar que todos los terminales eléctricos del dispositivo estén bien ajustados para evitar posibles malas conexiones;
- Verificar si hay holgura en el eje del motor eléctrico;

- Verificar el cableado y los cables eléctricos en busca de signos de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o daños mecánicos.

2 - Ítems que se deben revisar o realizar cada 3 meses:

- Verificar los componentes eléctricos, como la llave de encendido/apagado, el botón de parada de emergencia, el botón de reinicio y los circuitos electrónicos, para detectar signos de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o fallos mecánicos.
- Verificar si hay holgura en los cojinetes y los casquillos.
- Verificar las juntas, las juntas tóricas, las juntas en V y demás sistemas de sellado

Escanee el **código QR** que aparece al lado para obtener información sobre el cuidado del acero inoxidable.



## 8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

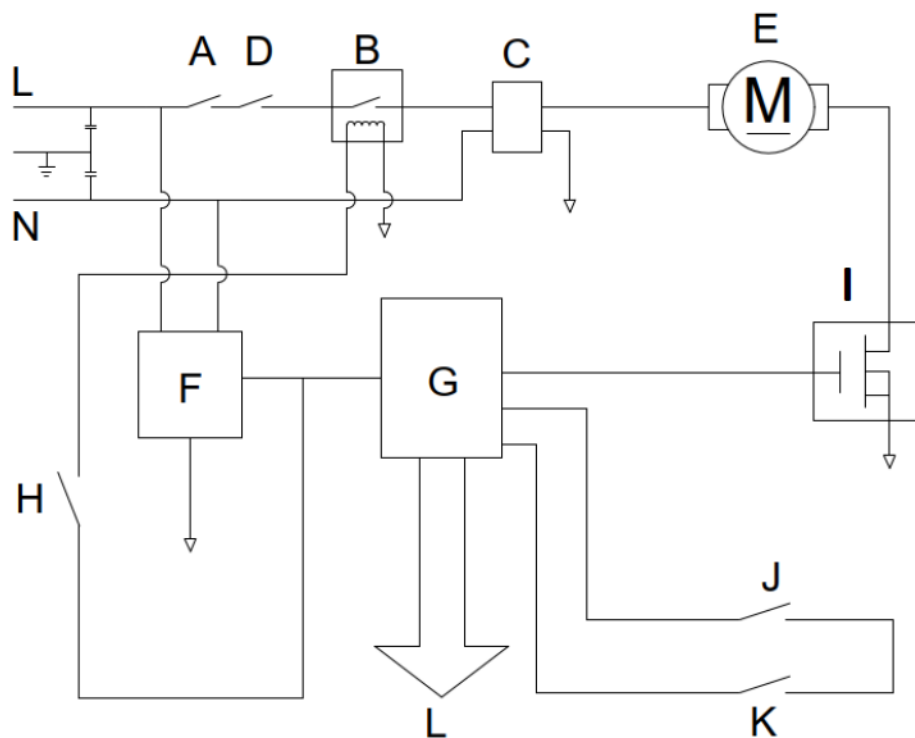
PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La batidora deja de funcionar durante su uso	- El accesorio está atascado. - Problema con el motor o la placa PCBA.	- Desconéctelo, compruebe que no haya objetos atascados en la máquina y retírelos. A continuación, vuelva a encender la máquina una vez que el motor se haya enfriado. - Póngase en contacto con un Centro de Servicio Autorizado (ATA) o con el soporte del fabricante.
- La batidora no enciende.	- El accesorio está atascado. - El enchufe no está conectado correctamente. - Problema con el motor o la placa PCBA.	- Desconéctelo y compruebe si algún objeto impide su funcionamiento. - Compruebe la conexión del enchufe. - Póngase en contacto con un Centro de Servicio Autorizado (ATA) o con el soporte del fabricante.
- Ruido excesivo durante la operación	- El accesorio no está bien instalado. - La máquina no está apoyada en una superficie nivelada. - Piezas internas dañadas.	- Compruebe y verifique la instalación de los accesorios. - Coloque la máquina sobre una superficie plana. - Póngase en contacto con un Centro de Servicio Autorizado (ATA) o con el soporte del fabricante.

## CÓDIGOS DE ERRO

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
<b>E01</b>	- Problema con el rodamiento del motor.	- Contacta con el soporte técnico.
<b>E03</b>	- Problema con el ventilador del motor.	- Contacta con el soporte técnico.
<b>E04</b>	- Velocidad del motor inferior a 300 RPM.	- Contacta con el soporte técnico.

Para obtener información detallada sobre los términos de la garantía de este producto, consulte los términos de la garantía incluidos en el embalaje. Este documento describe los artículos cubiertos por la garantía, el período de cobertura, los procedimientos para solicitar asistencia técnica autorizada y los requisitos para mantener la validez de la garantía. Se recomienda leer atentamente estos términos para garantizar el uso adecuado de la garantía.

## 9. DIAGRAMA ELÉCTRICO



A: Interruptor de bloqueo para el brazo actuador.

B: Relé

C: Rectificadores de puente

D: PTC

E: Motor

F: 12VDC

G: MCU

H: Interruptor de botón

I: MOS

J: Llave de detección

K: Llave de detección

L: Pantalla

