

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



PLANETARY MIXER
BATIDORA PLANETARIA

MODELOS

BPS-06

69701.0 - ENGLISH/ESPAÑOL
Data de Revisão: 11/01/2023
Metalúrgica Skymesen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymesen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

SUMMARY

1. INTRODUCTION	2
1.1 Safety	2
2. MAIN COMPONENTS AND TECHNICAL FEATURES	2
3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION	3
3.1 Placing	3
3.2 Electrical Installation	3
3.3 Pre-Operation	3
4. OPERATION	3
4.1 Starting	3
4.2 Feeding Procedure	3
4.3 Agitators Assembling	4
4.4 Agitator Height Adjustment	4
4.5 Food Preparation	4
4.6 Removing the Bowl	4
5. CLEANING	4
6. MAINTENANCE	5
7. PROBLEM SOLUTIONS	5

1. INTRODUCTION

This equipment has been developed for commercial operation, it is used for instance in restaurants, fast foods, hospitals, bakeries, butchers and similar.

It is not recommended to use it:

- For continuous industrial production
- A working ambient having a corrosive or explosive atmosphere, or contaminated with water vapour, dust or gas.

1.1 Safety

The instructions below must be followed to avoid accidents, non-compliance can cause serious injuries:

- 1.1.1** Never use this Equipment with wet clothes or wet feet or on a wet or humid surface, do not immerse it under water, do not place under any kind of water flow, hose, tap or similar, do not use water jets of any kind on the equipment.
- 1.1.2** If the Equipment physically falls down, in any way, suffers any kind of damage or has stopped working for any reason, it is necessary to call specialized technical assistance.
- 1.1.3** The use of unauthorized accessories that are not recommended by the manufacturer can lead to injuries.
- 1.1.4** Keep hands or any kind of devices, tools, accessories away from the moving parts of the Equipment while it is turning on and processing recipes to avoid potential damages to the Equipment and injuries to the end user.
- 1.1.5** Never operate the Equipment while wearing clothes with long sleeves, especially on the wrists.
- 1.1.6** Make sure that the voltage of Equipment and of the local electrical supply match. Also make sure that the equipment is properly grounded.
- 1.1.7** Operators have to tie his/her hair up before starting operation.

1.1.8 For your safety, the temperature of the processed products shall not exceed 40 °C.

⚠ **This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.**

⚠ **Children shall be watched in order to avoid them to play with the equipment.**

⚠ **Unplug the equipment when: It is not in use, before to clean it, before to remove or to place some accessory, before maintenance or any other service.**

⚠ **Make sure the cord is in perfect conditions for use. If it is not, change it for a new one in accordance with the technical specifications and safety rules. The substitution shall be made by a qualified professional, and shall respect the local safety norms.**

⚠ **In case of emergency take off the plug from its socket.**

⚠ **Never spray water directly on to the equipment.**

2. MAIN COMPONENTS AND TECHNICAL FEATURES

Picture 01



- 01 – Head
- 02 – Base
- 03 – 6 Liters Capacity Bowl
- 04 – Speed Control Knob
- 05 – ON/OFF Switch
- 06 – Lock/Release Handle

FEATURES	UNIT	BPS-06
Bowl Capacity (without agitator)	Liters	6
Voltage	V	110/220
Frequency	Hz	50/60
Power Rating	W	500
Height	mm	420
Width	mm	240
Depth	mm	350
Net Weight	kg	14
Gross Weight	kg	16
Minimum Load	Liters	0,1
Maximum Load	Liters	1

3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

3.1 Placing

The Planetary Mixer has to be installed onto a leveled and stable surface, with preferably 850 mm of height and with Speed Control Knob turned towards the user.

Do not place the Planetary Mixer onto a stove or other appliances, nor near the oven in order to avoid accidents.

3.2 Electrical Installation

The power plug has 3 pins the middle pin is the ground. All the 3 pins must be properly connected.

3.3 Pre-Operation

Before to use the equipment all the parts which could get into contact with the product to be processed shall be washed with water and neutral soap (see item 5 CLEANING).

4. OPERATION

- Check if Speed Control Knob is positioned at 0 position and if plug is disconnected from wall socket.
- Loosen the Lock/Unlock Knob (#06 Pic.01).
- Incline the Head of the Mixer rearwards (Pic.02).

Picture 02



- Load the Bowl with ingredients then fast it to the support base turning it clockwise until it is blocked (Pic.03).

Picture 03



- Select the desired agitator and connect it to the agitator shaft matching the shaft pin with agitator groove. It is necessary to push and turn the agitator counter clockwise in order to lock it (Pic.04).

Picture 04



- Place the head back to its original position and fasten Lock/Unlock Knob (#06 Pic.01).

4.1 Starting

To switch ON the machine push ON/OFF Switch (#05 Pic.01) located on the head of the machine.

4.2 Feeding Procedure

Mount the selected agitator: Globe (Pic.07), Beater (Pic.08) or Hook (Pic.09); put ingredients into the Bowl (#03 Pic.01); switch the machine ON and then select desired speed using the Speed Control Knob.

⚠ Only alter speed with machine turned ON.

4.3 Agitators Assembling

- Check if Speed Control Knob is at 0 position and if plug of the machine is disconnected from wall socket.
- Unlock knob that is located on machine's base side.
- Incline Head of the machine backwards.
- Load Bowl with ingredients then fast it to the support base turning it clockwise until it is locked.
- Select desired agitator and slip it to the agitator shaft matching the shaft pin with agitator groove. It is necessary to push and turn the agitator counter clockwise in order to lock it to the shaft pin.
- Place Head back to its original position and lock it using the Lock/Unlock Knob that is located on machine's base side. Before starting the operation check if Head is really locked trying to raise it.
- Connect plug to a wall socket with same voltage as the machine.
- Switch the machine ON using the ON/OFF Switch and then select the desired speed until operation is finished.

4.4 Agitator Height Adjustment

⚠ Mixer BPS-06 comes adjusted from factory. However, in case agitator is touching the bottom of the bowl you can adjust it, as explained below.

- Check if Speed Control Knob is at 0 position and if plug is disconnected from wall socket.
- Unlock the Lock/Unlock Knob (#06 Pic. 01).
- Incline Head of the machine backwards.
- Using a wrench key turn the screw located on superior portion of the support counterclockwise slowly in order to raise agitator, or clockwise to lower it and then regulate the screw until the ideal point is found, which is when agitator is almost touching the bottom of the bowl.

Picture 05



Picture 06



Picture 07



Picture 08



Picture 09



4.5 Food Preparation

Your Planetary Mixer mixes products in a more homogeneous way and faster than any other electric mixer. Therefore, the mixing time for most of the recipes must be adjusted in

order to avoid product being over mixed. For making cakes, for example, mixing time may be different than the one indicated by other mixers.

Three models of agitator accompany your machine. Each of them is used for a specific operation.

1. Agitator for light dough: The flat beater for light dough as shown on Picture 08 is ideal for beating light dough such as: cakes, pies, cookies, biscuits, quick breads, mashed potato, sweet balls, meat balls, and similar.
2. Hook Beater: The Hook beater is used for heavier doughs (Fig. 09), it is used to beat doughs such as : Bread, Bagels, Pizza, Pasta and other similar doughs.

Important

A- Only use the Hook Beater in low speed, the potentiometer must be between the positions 1 and 2 shown in the panel, to avoid damages to the equipment.

B- Never exceed the maximum quantities informed in the table below, when using the Hook Beater.

Wheat Flour [grams] (*)	Humidity [%] (**)	Liquid [ml]	Ready Dough [grams]
250	50	125	375
	60	150	400
	70	175	425
	80	200	450
350	60	210	560
	70	245	595
	80	280	630
450	70	315	765
	80	360	810
550	80	440	990
650	80	520	1120

(*) Type 1 Wheat Flour (Refined White Flour)

(**) Humidity represents the liquid x wheat flour relation, in grams.

3. Agitator globe: The globe as shown on Picture 07 is ideal for mixtures that need air incorporated such as: egg whites, whipped cream, mayonnaise, sponge cakes, candies and similar.

Observation: Liquid Mixtures. Mixtures containing large quantity of liquid ingredients must be mixed at lower speed to avoid splashing.

For agitating and mixing ingredients slowly. Start every type of mixture with speed 1. Use to add flour and other dry ingredients to the dough or liquid to dry ingredients or mixing heavy dough.

4.5.1 Preparing suggestions

Speed 1: For agitating and mixing ingredients slowly. Start every type of mixture with speed 1. Use to add flour and other dry ingredients to the dough or liquid to dry ingredients or mixing heavy dough.

Speed 2: For mixing in a faster speed. Use to mix heavy dough, for example: to start mixing mashed potato or other vegetables, mixing butter or grease to flour or mixing thin light dough, mixing dough balls, breads and cookies dough.

Speed 3: For beating in medium and high speeds. Use to finish cakes and biscuits and similar dough.

Speed 4: For whipping small amounts of cream or egg whites. Also use to beat chantilly, whipped cream and glace.

4.6 Removing the bowl

- Place Speed Control Knob at 0 position and disconnect plug from the wall socket.
- Unlock Lock/Unlock Knob (Pic.01 N°06).
- Incline Head of the machine backwards and lock Lock/Unlock Knob (Pic.01 N°06).
- Remove agitator holding it by its shaft, push it upward and turn clockwise at the same time.
- Then pull it down.
- Remove bowl turning it counterclockwise.

5. CLEANING

When the equipment must go through a complete cleaning and sanitization process:

- Before to be used first time.
- After every day end of operations
- When the saw is not going to be used for a long period.
- Before to start operation after a long period it has not been used.

All removable parts must be removed and washed. Wash them with running water and neutral soap.

Use Your QR Code Reader to access more information regarding the cares needed when handling stainless Steel.



Use a clean cloth or a soft brush to remove residues. Wash, sanitize, rinse and dry all the components.

6. MAINTENANCE

Maintenance must be considered a set of procedures with the purpose to keep the equipment best operating conditions, therefore increasing the equipment life and safety.

Cleaning – check item 5 CLEANING

Wiring - Check all wires regarding deteriorate conditions as well as all electric contacts (terminals) regarding tightening and corrosion .

Contacts – ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic circuits, etc., check the equipment in order to assure that all components are correctly working and the equipment operation is normal .

Installation – make sure the installation followed item 3 instructions.

1 – Each month check:

- Check the electrical installation
- Measure the voltage at the socket
- Measure the working current and match it with the nominal current
- Check the tightening of all electric terminals to avoid bad contacts
- Check electric motor shaft clearance
- Check the wiring for overeating, insulation failures and mechanical damages.

2 Each three month checks

- Check electrical components such as ON/OFF switch, emergency button , reset button, electronic electric circuits , overeating, insulation failings, or mechanical damages
- Check bearings clearances
- Check retainers, O’rings, V’rings and other seals.

Use Your QR Code Reader to access more information regarding safety and maintenance.



7. PROBLEM SOLUTIONS

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The equipment does not switch on.	- Lack of Power; - Problem with the internal or external electric circuits.	- Check if there is electric power. - Call Technical Assistance.
- Machine switch on but stop during operation	- Belts not fastened enough. - ON/OFF Switch with bad contact.	- Call Technical Assistance; - Call Technical Assistance.
- Smoke or burn smell.	- Problem with the internal or external electric circuits.	- Call Technical Assistance.
- Unusual noises.	- Defective bearing.	- Call Technical Assistance.

SUMÁRIO

1. INTRODUCCIÓN	6
1.1 Seguridad	6
2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	6
3. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN	7
3.1 Instalacion	7
3.2 Instalación Eléctrica	7
3.3 Pré-Operación.....	7
4. OPERACIÓN	7
4.1 Accionamiento.....	7
4.2 Procedimiento para la alimentación de la Olla..	7
4.3 Montaje de los agitadores	8
4.4 Ajuste de la altura de los batidores.....	8
4.5 Preparación de los Alimentos	8
4.6 Para sacar la olla	8
5. LIMPIEZA	9
6. MANTENIMIENTO.....	9
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	9

1. INTRODUCCIÓN

Este equipo ha sido desarrollado para operación comercial, se utiliza por ejemplo en restaurantes, comidas rápidas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

No se recomienda su uso:

- Para producción industrial continua.
- Un ambiente de trabajo que tenga una atmósfera corrosiva o explosiva, o contaminado con vapor de agua, polvo o gas.

1.1 Seguridad

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

- 1.1.1 Nunca la use con ropas ó pies mojados y/ó en superficies húmedas ó mojadas , no la sumerja en agua ó cualquier otro liquido y no use chorro de agua directamente contra el equipo.
- 1.1.2 Cuando el equipo se haya caído, estuviera damnificado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta una Asistencia Técnica.
- 1.1.3 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede proporcionar lesiones corporales.
- 1.1.4 Mantenga las manos ó cualquier otro objeto lejos de todas las partes en movimiento mientras el equipo estuviera funcionando para evitar lesiones corporales y/ó daños al equipo.
- 1.1.5 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente cerca de los puños, durante la operación.
- 1.1.6 Certifíquese que la tensión del equipo y de la red eléctrica sean iguales , y que el equipo este aterrado.
- 1.1.7 Los operadores deben recogerse el cabello antes de comenzar la operación.
- 1.1.8 Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no deberá exceder los 40 °C.

⚠ Este equipo m iento no se destina a la utilización

por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que tengan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o estén bajo la vigilancia de una persona responsable por su seguridad.

⚠ Se vigilará a los niños para evitar que jueguen con el equipo.

⚠ Desconecte el equipo de la red eléctrica en las siguientes ocasiones: cuando no esté en uso, antes de limpiarlo, para la inserción o remoción de accesorios, durante el mantenimiento o cualquier otro servicio que no sea la operación del mismo.

⚠ Certifique que el cabo de alimentación este en perfecta condición de uso. Caso el mismo no esté, haga la sustitución del cabo dañificado por otro que atienda las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser realizada por un profesional cualificado y deberá atender las normas de seguridad locales.

⚠ En caso de emergencia saque el plug del enchufe de energía eléctrica.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Figura 01



- 01 – Cabezote
- 02 – Base
- 03 – Olla 6 litros
- 04 – Llave Selectora de

- Velocidad
- 05 – Llave Prender/Desligar
- 06 – Manija Trabrar/Soltar

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	BPS-06
Capacidad de la Olla	litros	6
Tensión	V	110/220
Frecuencia	Hz	50/60
Potencia	W	500
Altura	mm	420
Ancho	mm	240
Profundidad	mm	350
Peso Neto	kg	14
Peso Bruto	kg	16
Carga Mínima	litros	0,1
Carga Máxima	litros	1

3. INSTALACION Y PRE-OPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

La Batidora Planetaria modelo BPS-06 debe ser instalada sobre una superficie estable y plana (una mesa o bancada) preferentemente con 850mm de altura y con llave selectora de velocidad dirigida hacia Usted.

No colocar la Batidora sobre la cocina u otros aparato, ni cerca al horno para evitar accidentes.

3.2 Instalación Eléctrica

Conectar en una toma de corriente exclusiva, el enchufe que acompaña la maquina con dos clavillas plana y 1 redonda. Verificar si la toma de corriente posee aterramiento. Para el caso de haber dudas, consultar un profesional en electricidad.

3.3 Pré-Operación

Antes de usarla, todas las partes removibles deben ser retiradas y lavadas. Para su mayor seguridad, leer atentamente el ítem 5 Limpieza.

4. OPERACIÓN

- Verificar si la llave selectora de velocidad está en la posición 0 (cero) y si el enchufe de la batidora está desenchufado de la toma de corriente.
- Suelte la manija TRABAR/SOLTAR (Fig.01 no.6) de la batidora.
- Inclinar la parte superior de la batidora hacia atrás (Fig.02).

FIGURA 02



- Alimentar la olla con los ingredientes que serán procesados y encájela en la base del soporte, girándola en el sentido horario hasta trabarla (Fig.03)

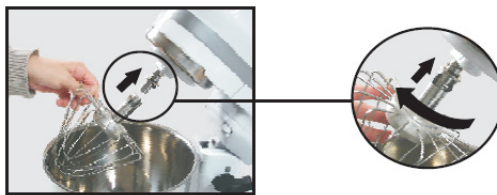
FIGURA 03



- Seleccionar el agitador que va a ser usado y conectado al dispositivo para encaje de los batidores, coincidiendo el perno del dispositivo con la fisura del agitador.

Es necesario empujar y girar el agitador en el sentido antehorario para trabarlo. (Fig.04).

FIGURA 04



- Bajar la parte superior de la batidora y apretar la manija TRABAR/SOLTAR (Fig.01 N° 06).

4.1 Accionamiento

El accionamiento de la máquina es hecho apretando la Llave Prender/Apagar (N° 05 Fig.01).

4.2 Procedimiento para la alimentación de la Olla

Montar el agitador elegido: Globo (Fig.07), pala para masa liviana (Fig.08) o Pala para masa pesada (Fig.09), colocar los ingredientes en la Olla 06L (N° 03 Fig.01), prender la maquina y solamente entonces elegir la velocidad deseada a través del controlador de velocidades.

⚠ Cambiar la velocidad a través del controlador de velocidades, solamente después de prender la máquina.

4.3 Montaje de los Agitadores

- Verificar si el controlador de velocidades está en la posición Apagado/0 (cero) y, si el enchufe de la batidora está desenchufado del toma de corriente.
- Destrobar la manija que se encuentra en la lateral de la base de la máquina.
- Inclinarse la parte superior de la máquina hacia atrás.
- Alimentar la olla con los ingredientes que serán procesados y encajarla a la base del soporte de la máquina, girando en el sentido horario hasta trabarla.
- Elegir el aditamento que será usado y conectarlo al dispositivo para el encaje de los batidores, acoplando el perno del dispositivo con la abertura del batidor. Es necesario empujar y girar el batidor en el sentido ante horario a fin de trabarlo.
- Bajar la parte superior de la batidora y, trabarla con la manija de trabar que está en la lateral de la base de la batidora. Antes de prender la máquina, verificar si la manija trabó de hecho la parte superior. Hacer un test si de hecho se trabó, intentando levantar la parte superior.
- Conectar el enchufe en un toma de corriente que debe estar de acuerdo con el voltaje de la máquina.
- Prender la maquina presionando el botón PRENDER/DESLIGAR y luego después, seleccionar la velocidad deseada hasta que el proceso esté concluido.

4.4 Ajuste de la altura de los batidores

⚠ La batidora Planetaria BPS-06 viene ajustada de fabrica, pero, si por algunos motivo el batidor tocar el fondo de la olla, Usted puede ajustarlo, como por ejemplo mostramos a seguir.

- Verificar si la palanca de controle de velocidad está en 0(cero) y, si el enchufe de la maquina está desenchufado de la toma de corriente.
- Destrobar la manija TRABAR/DESTROBAR (Fig.01 No.06).
- Inclinarse la parte superior de la máquina hacia atrás.
- Con un destornillador, girar el tornillo que se ubica en la parte superior del soporte despacio en el sentido ante horario, para levantar el aditamento, o en el sentido horario para bajarlo, y así regular el tornillo hasta ubicar el punto ideal que es cuando los aditamentos tocan el fondo de la olla.

Figura 05



Figura 06



Figura 07



Figura 08



Figura 09



4.5 Preparación de los Alimentos

Su batidora planetaria mezcla de forma más homogénea y más rápida de que cualquier otra batidora eléctrica. Así que el tiempo de la mezcla de la mayoría de las recetas debe ser ajustado, para evitar que la masa pase del punto. Por ejemplo, para tortas y bollos, el tiempo de la mezcla puede ser diferente del indicado para otras batidoras.

Tres modelos de aditamentos acompañan su equipo. Cada uno de ellos tiene aplicación para una finalidad específica.

1 - Aditamento para masas livianas (pala): el batidor plano (pala) para masas livianas como muestra la Fig.-08 sirve para batir masas livianas como: tortas, bollos, galletas, merengues, panes rápidos, bollos de carne, puré de papas, tortillas entre otras de estos seguimientos.

2 - Aditamento/gancho para masas pesadas: el gancho de la Fig. 09 está indicado para masas pesadas, como: Panes, panes dulces, roscón de reyes, pizza, pastas y similares.

Importante

A- Cuando utilizar el gancho para preparar masas pesadas, utilizar solamente la velocidad baja, donde el potenciómetro debe estar entre la posición 1 y 2 indicado en el panel, a fin de evitar daños en su equipamiento;

B- Cuando utilizar el gancho (Fig.09) para preparar masas pesadas, NUNCA exceder las cantidades máximas según informado en la tabla abajo.

Harina de trigo [gramos] (*)	Humedad [%] (**)	Líquido [ml]	Masa lista [gramos]
250	50	125	375
	60	150	400
	70	175	425
	80	200	450
350	60	210	560
	70	245	595
	80	280	630
450	70	315	765
	80	360	810
550	80	440	990
650	80	520	1120

(*) Harina de Trigo Tipo 1 (harina blanca)

(**) La humedad, representa la cantidad de líquidos versus la cantidad de harina de trigo, en gramos.

3- Aditamento globo: el globo, como muestra la Fig.-07, sirve para batir claras para masas que exigen incorporación de aire como, huevos, clara de huevo batida, merengues, caramelos, etc.

4.5.1 Sugestiones para preparo

Velocidad 1 - usar esta velocidad para agitar y mezclar lentamente los ingredientes. Es el inicio de todos los procedimientos de mezclas. Esta velocidad debe ser usada cuando desear añadir harina y otros ingredientes secos a la masa que está procesando, o líquidos a los ingredientes secos o aún mezclar masas pesadas.

Velocidad 2 - Usar esta velocidad para mezclar masas pesadas, iniciar el procesamiento de puré de papas, puré de legumbres, mezclar mantequilla o grasa a la harina, mezclar masas finas, dar fusión a la masa de buñuelos y mezclar masas para panes y rosquillas. Sirve también para batir masas medianas (medio pesadas), como galletas, tortas, así como para adicionar azúcar y mantequilla a la masa y adicionar azúcar a la clara en nieve.

Velocidad 3 - para batir en velocidad de mediana y rápida. Usar esta velocidad para finalizar la mezcla de bollos, tortas y otras masas.

Velocidad 4 - para mezclar pequeñas cantidades de crema o clara en nieve y claras de huevo. También se utiliza para batir nata montada, nata montada y glaseado.

4.6 Para sacar la olla

- Retornar a la Velocidad 1.
- Colocar la llave selectora de velocidad en la posición (cero) y desenchufar la maquina de la toma de corriente.
- Aflojar la manija TRABAR/DESTRABAR (Fig.01 No.06) de la batidora.
- Inclinar la parte superior de la batidora hacia atrás y apretar suavemente la manija TRABAR/DESTRABAR (Fig.01 No.06).
- Sacar el batidor sujetándolo por el asta, empujándolo y girándolo en el sentido horario al mismo tiempo. Luego, tirarlo hacia abajo.
- Sacar la olla, girándola en el sentido ante horario hasta destrabarla.

5. LIMPIEZA

Todas las partes removibles deben ser retiradas y limpiadas. Lavarlas con agua y jabón neutro. Limpiar la parte externa de la maquina, apenas con un paño húmedo.

Pase el lector de **QR Code** para obtener informaciones sobre cuidados con los aceros inoxidables.



6. MANTENIMIENTO

El mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos con el objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciando un aumento de su vida útil y de su seguridad.

- * Limpieza - verificar el ítem No. 5 de este manual.
- * Cableado - verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales

cuanto a su aprieto y corrosión.

- * Contactos – Llave prender/apagar, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente y que la operación del equipo sea normal.
- * Instalación – Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 3.2 de este manual.

1. Verificaciones a ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica.
- Controlar la tensión de la toma eléctrica
- Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal
- Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos.
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico
- Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2. Verificaciones a ejecutar cada tres meses:

- Verificar los componentes eléctricos como la llave prender/apagar el botón de emergencia, botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos.
- Verificar retenedores, anillos O´ring, anillos V´ring, y otros sistemas de vedamiento.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre seguridad y mantenimiento.



7. SOLUCIONES DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La máquina no arranca.	- La falta de electricidad. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Compruebe si hay electricidad. - Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- La máquina pára durante la operación.	- Correas mal Ajustadas. - Mal contacto en la Liave Prender/pagar.	- Llame a su revendedor; - Llame a su revendedor.
- Olor de quemado y/o humo.	- Problema en el Motor otras partes eléctricas.	- Llame a su revendedor.
-Ruidos Extraños.	- Rodamientos defectuosos.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.

