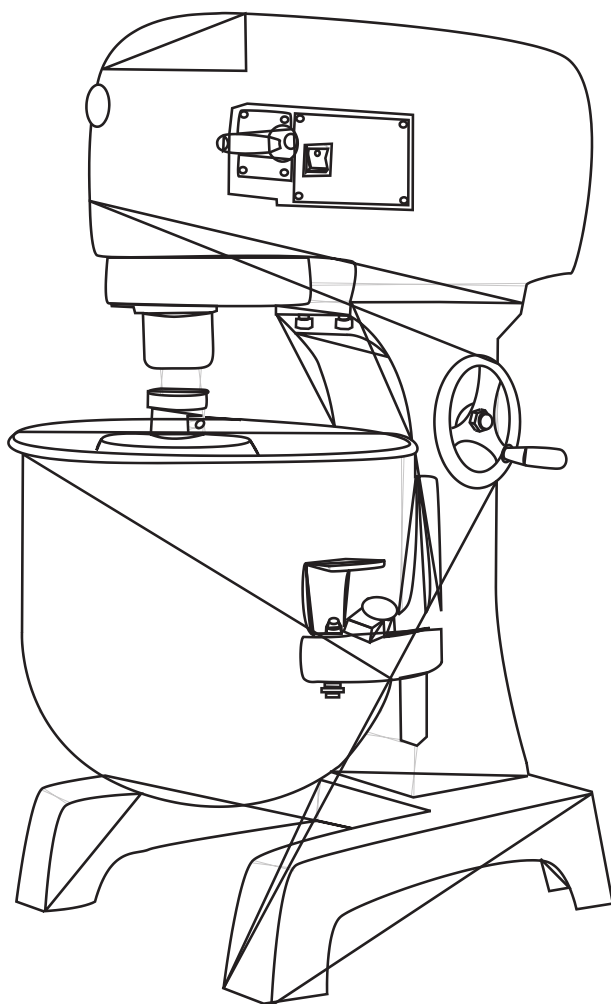


Importaciones BOIA, C.A. J-30813979-3

MANUAL DE INSTRUCCIONES

B10F



Instalación, Funcionamiento y Mantenimiento de la Batidora B10F

1. RESUMEN

Las batidoras planetarias modelos **B10F** están destinadas a amasar y mezclar todo tipo de pastas, huevos, crema, galletas, mayonesa, etc., trabajando de una forma suave y fiable. Cuenta con 3 velocidades diferentes y varios accesorios (a elegir según los alimentos a preparar), contruidos en acero inoxidable. Estos modelos de batidora vienen equipados con un potente motor de 3/4 HP y un diseño de transmisión robusto por engrane de bronce. Los engranajes están fabricados en una resistente aleación de acero y contienen un engranaje sin fin. Si la utilización y el mantenimiento son los adecuados, usted se asegurará años de buen funcionamiento y los mejores resultados de la Batidora Planetaria que acaba de adquirir.

1.1. CONSEJOS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar la máquina, por favor, tome las siguientes precauciones. Hacer caso omiso a estas recomendaciones puede ser causa de accidentes.

- Mantenga las manos, ropa y cualquier objeto rígido fuera del bowl y de los accesorios mientras la máquina esté en marcha.
- No utilice esta máquina para aplicaciones diferentes al procesamiento de alimentos.
- Utilice la batidora sólo con una corriente eléctrica acorde con las especificaciones detalladas en la placa de características.
- Desconecte la máquina antes de proceder a cualquier tarea de mantenimiento.
- No desmonte ni bloquee ningún mecanismo de seguridad incorporado a la máquina.
- No deje la máquina desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Realice todas las revisiones de seguridad y mantenimiento en los intervalos de tiempo aconsejados.

1.2. ESPECIFICACIONES

Especificaciones de los componentes:

MOTOR:	Monofásico de 3/4 HP de potencia y provisto de condensador y contactor.
INTERRUPTOR:	Un interruptor de encendido y un interruptor de parada de emergencia.
CABLE DE ALIMENTACIÓN:	Cable flexible de 2 metros de longitud con enchufe provisto de toma a tierra.
TRANSMISIÓN:	Los engranajes están constantemente engrasados con un lubricante especial a fin de alargar su vida útil. Los engranajes de transmisión se

	caracterizan por su gran precisión, al estar contruidos en una aleación de acero con tratamiento térmico. Los rodamientos son de bola.
--	--

Especificaciones de los cambios de velocidad:

VELOCIDAD:	La batidora está dotada de 3 velocidades*:
Baja	156 r.p.m. para uso de amasador de gancho; recomendada para mezclas consistentes tales como masa de pan u otras masas duras.
Media	258 r.p.m. para uso de paleta mezcladora; recomendada para el tipo de masa ligera que sube rápidamente, masa consistente así como para algunas operaciones de batido.
Alta	508 r.p.m. para uso de batidor de alambres; recomendada para mezclas ligeras como nata montada, batido de huevos y mezcla de masas ligeras.

*Los cambios de velocidad se deben efectuar con la máquina detenida.

CAPACIDAD	ACCESORIO	10 LITROS	VELOCIDAD
Pasta, Fideos (Tiempo máx. Mezclado 5 min.)	Gancho	1,35 Kgs.	1 ^{ra}
Masa pesada para pan	Gancho	3,4 Kgs.	1 ^{ra}
Masa para torta	Paleta Mezcladora	4,1 Kgs.	ILIMITADA
Masa para pizza fina 40% AR	Gancho	2,0 Kgs.	1 ^{ra}
Masa para pizza mediana 50% AR	Gancho	2,5 Kgs.	1 ^{ra}
Masa para pizza gruesa 50% AR	Gancho	4,5 Kgs.	1 ^{ra}
Masa para donuts 65% AR	Gancho	2,0 Kgs.	1 ^{ra} o 2 ^{da}
Masa para harina de maíz 70% AR	Gancho	4,5 Kgs.	ILIMITADA
Torta esponjosa	Paleta Mezcladora	1,8 Kgs.	1 ^{ra}
Nevado, marshmallow	Paleta Mezcladora	0,5 Kg.	1 ^{ra} o 2 ^{da}

NOTA: %AR (Absorción = peso del agua dividido por peso de harina). La capacidad depende de la humedad en la masa. Las capacidades mostradas son basadas en 12% de humedad en la harina a temperatura del agua de 23°C. Si se usa harina con alto contenido de gluten, reducir el tamaño en un 10%.

2. INSTALACIÓN

Antes de proceder a la instalación de la batidora, compruebe que las especificaciones de la instalación eléctrica de su establecimiento se corresponden con las indicadas en la placa de características de la máquina.

2.1. COLOCACIÓN

Coloque la batidora en su lugar definitivo de uso, siempre sobre una superficie firme. Se aconseja dejar suficiente espacio alrededor de la máquina para poder manipular el Bowl con comodidad así como para poder operar fácilmente.

2.2. CONEXIÓN ELÉCTRICA

NOTA:

El cable de alimentación va provisto de una toma de tierra. Es obligatorio que el enchufe al que vaya conectada tenga toma tierra. En caso contrario, y a fin de asegurar una buena conexión, deberá requerirse la asistencia de un electricista.

ADVERTENCIA:

- No rociar agua directamente al equipo cuando esté en funcionamiento.
- Retire el cable de conexión eléctrica antes de realizar mantenimiento, limpieza o reparación del equipo.
- No toque con las manos mojadas cualquier switch o contactor del equipo.
- No condene el cable de conexión a tierra, conéctelo para evitar descargas al operario.
- Operar el equipo con especial atención si hay niños en el área.
- No intente realizar cualquier modificación o alteración.

3. UTILIZACIÓN

NOTA:

Mientras la batidora esté en funcionamiento, mantenga las manos, ropa y cualquier utensilio fuera del Bowl.

3.1. MANDOS

Esta batidora va provista de un **interruptor de encendido** y otro **interruptor de parada** que controlan el funcionamiento de la máquina. La palanca de cambio de velocidad permite utilizar la velocidad adecuada para cada tipo de mezcla. **El cambio de velocidad se debe realizar siempre con la máquina detenida**

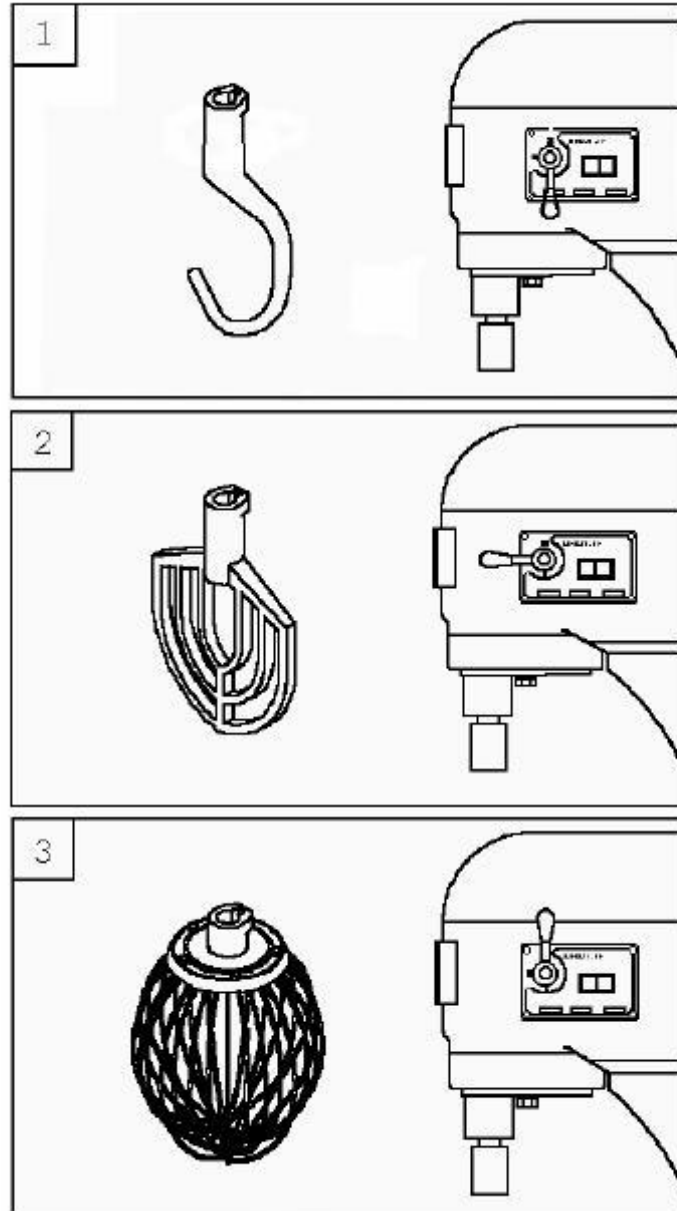
3.2. ÚTILES

La conexión eléctrica deberá ser realizada por personal calificado.
La fluctuación de voltaje permitida es de +/- 10% del voltaje nominal.
Asegúrese del correcto estado del enchufe, fusibles o conexiones existentes hasta que la instalación haya terminado por completo.

Para montar cualquiera de los tres utensilios, el Bowl deberá estar colocado en posición baja y la máquina definitivamente calzada. La fijación de los utensilios en el eje porta-utensilio se realiza por el sistema de orejas sujetadoras.

La humedad de la mezcla será decisiva a la hora de escoger la velocidad. No debería utilizar nunca la segunda velocidad para mezclar masa consistente con un porcentaje de absorción menor o igual al 50%. El porcentaje de absorción se obtiene dividiendo el peso de agua entre el peso de harina.

- **AMASADOR DE GANCHO:**
Recomendado para mezclas consistentes. Deberá ser utilizado preferentemente a baja velocidad (Figura 1)
- **PALETA MEZCLADORA:**
Aconsejada para masas ligeras, bizcochos, y puré de patatas, incluso para rellenos. Utilizarla preferentemente a velocidad media (Figura 2).
- **BATIDOR DE ALAMBRES:**
Diseñado para montar nata, batir huevos... Utilizarlo preferentemente a velocidad alta (Figura 3).



3.3. BOWL: CAPACIDAD 10 LITROS

Antes de su primera utilización, el Bowl y los utensilios (amasador de gancho, paleta mezcladora y batidor de alambres) deberían ser lavados en profundidad en agua caliente y con un detergente suave, enjuagados en una disolución de vinagre y aclarados con agua limpia.

Se aconseja realizar este mismo procedimiento de limpieza del Bowl y utensilios antes de batir huevos o montar claras. El Bowl deberá ser montado antes que el accesorio. Para su colocación, ponga el soporte en la posición más baja. Encaje el pitón posterior del Bowl en el agujero del soporte. A continuación encaje los dos pitones laterales del soporte en los orificios de las asas del Bowl. Por último bloquee el Bowl con las dos orejas de cierre.

4. MANTENIMIENTO

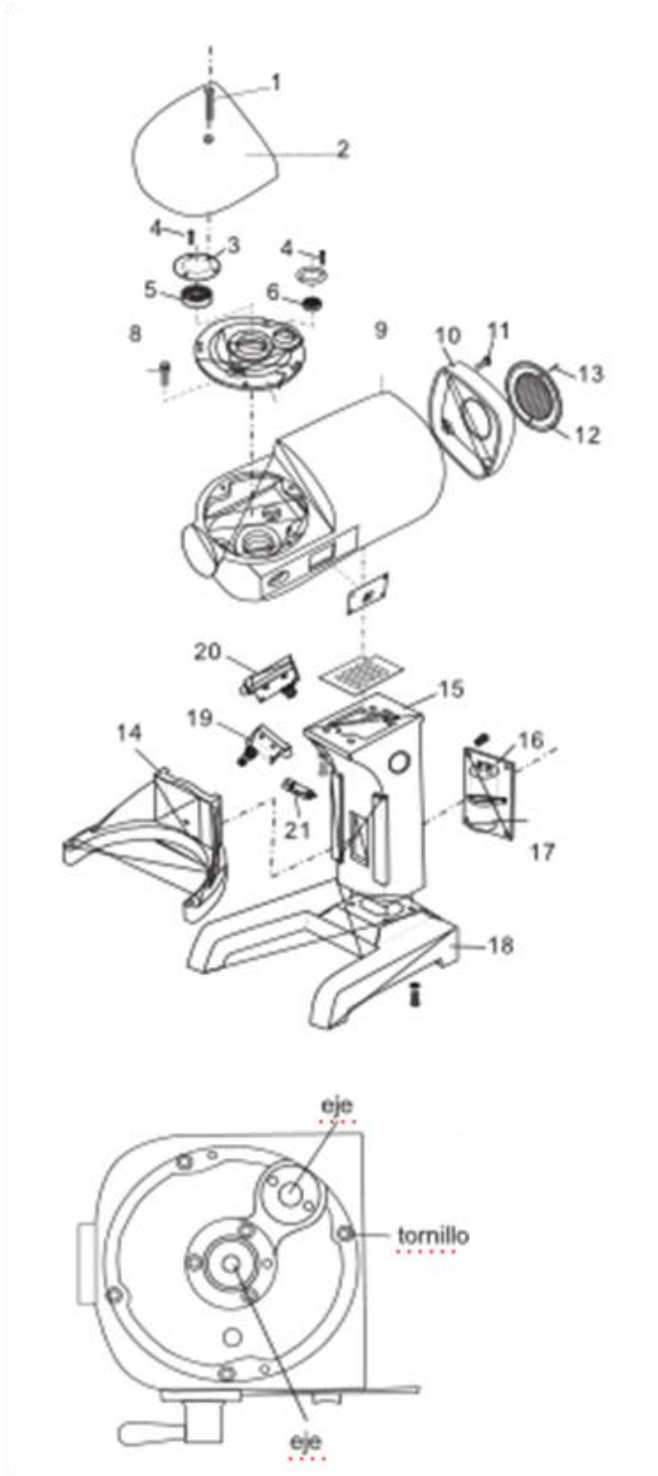
Todas las operaciones de mantenimiento deberán realizarse con la máquina detenida y desconectada de la red eléctrica.

4.1. GENERAL

- No utilice nunca un cepillo metálico ni rígido para limpiar la batidora.
- No limpie nunca la batidora con una manguera ni con un líquido a presión.
- La máquina deberá ser limpiada en profundidad diariamente.
- El Bowl y los utensilios deberán ser desmontados de la batidora para su limpieza en la fregadera. La **caja de transmisión y el mecanismo planetario** deberían ser inspeccionados periódicamente para detectar posibles fugas u otros daños. En caso de que considere necesario el recambio de los rodamientos, deberá contactar con el distribuidor técnico autorizado. El uso de lubricantes no recomendados para este tipo de materiales puede provocar daños e invalidar la garantía.
- La **guía de elevación del Bowl** debería ser lubricada cada seis meses o incluso más a menudo en caso de una utilización intensiva.
- Desconecte la máquina de la corriente eléctrica antes de soltar la tapa superior o la placa de distribución (salpicadero). El **cabezal** debería ser revisado periódicamente para supervisar la humedad y el goteo del lubricante.

5 DESPIECE

5.1 CAJA DE TRANSMISIÓN



	Descripción	Código
1	Tornillo M5x35	B10F0101
2	Tapa superior	B10F0102
3	Tapa de aceite	B10F0103
4	Tornillo M5x12	B10F0104
5	Roliner 6202	B10F0105
6	Roliner 6201	B10F0106
7	Tapa rolinera	B10F0107
8	Tornillo M5x20	B10F0108
9	Cuerpo	B10F0109
10	Tapa trasera	B10F0110
11	Tornilo M6x55	B10F0111
12	Rejilla de ventilación	B10F0112
13	Tornillo M6x12	B10F0113
14	Brazo	B10F0114
15	Soporte	B10F0115
16	Tapa del capacitador	B10F0116
17	Capacitador	B10F0117
18	Asiento	B10F0118
19	Microswitche	B10F0119
20	Micriswitche del bowl	B10F0120
21	Protector de sobre amperaje	B10F0121

NOTAS

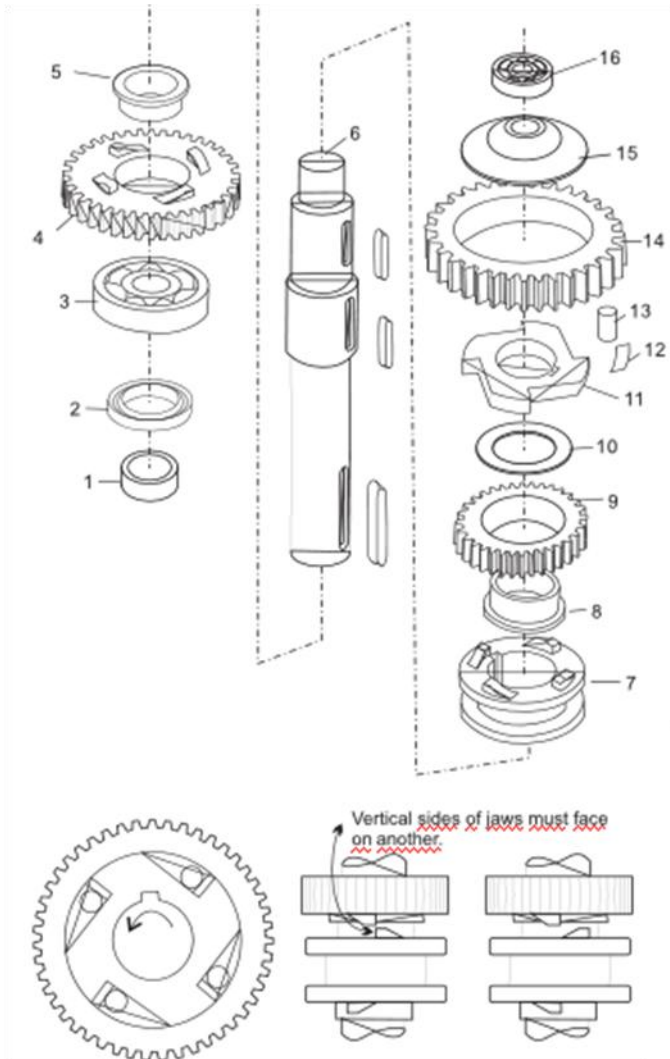
- Sobre la caja de transmisión (2) se encuentra su tapa (7). Para extraer la tapa suelte los tornillos (8) e introduzca dos de ellos en los agujeros roscados situados junto a los pasadores (7). A medida que se avance en la rosca saldrá la tapa de su alojamiento.

- La caja de transmisión está protegida con una grasa especial que tiene una prolongada duración. Al sustituir piezas rotas o en mal estado, sustituya también el lubricante.

- Engrase el rodamiento superior antes de insertarlo en su sitio. Los

rodamientos de ambos árboles deberán colocarse con su parte abierta hacia abajo.

5.1 EJE PRINCIPAL

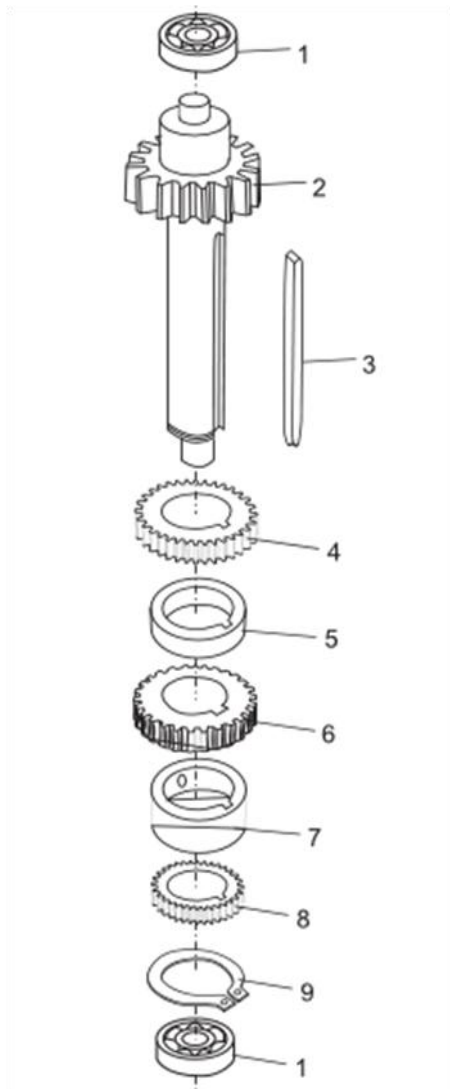


	Descripción	Código
1	Buje	B10F0201
2	Estopera	B10F0202
3	Rolinera 6204	B10F0203
4	Engranaje inferior	B10F0204
5	Espaciador	B10F0205
6	Eje principal	B10F0206
7	Horquilla	B10F0207
8	Espaciador	B10F0208
9	Engranaje superior	B10F0209
10	Anillo	B10F0210
11	Rolinera	B10F0211
12	Piñon de laton	B10F0212
13	Laina	B10F0213
14	Engranaje externo	B10F0214
15	Plato superior	B10F0215
16	Rolinera 6001	B10F0216

NOTAS:

- Asegúrese de colocar el manguito de transmisión (11) en su posición correcta, y lubrique todos los pasadores (13) a la hora de montarlos.
- El embrague (7) deberá ser subido y/o bajado suavemente. Asegúrese de montar el embrague en la posición correcta. Los lados verticales de la mordaza deberán enfrentarse entre sí.
- Verifique el estado del sello de aceite (2) si detecta fugas de aceite en el conjunto planetario.

5.3 EJE DE TRANSMISIÓN

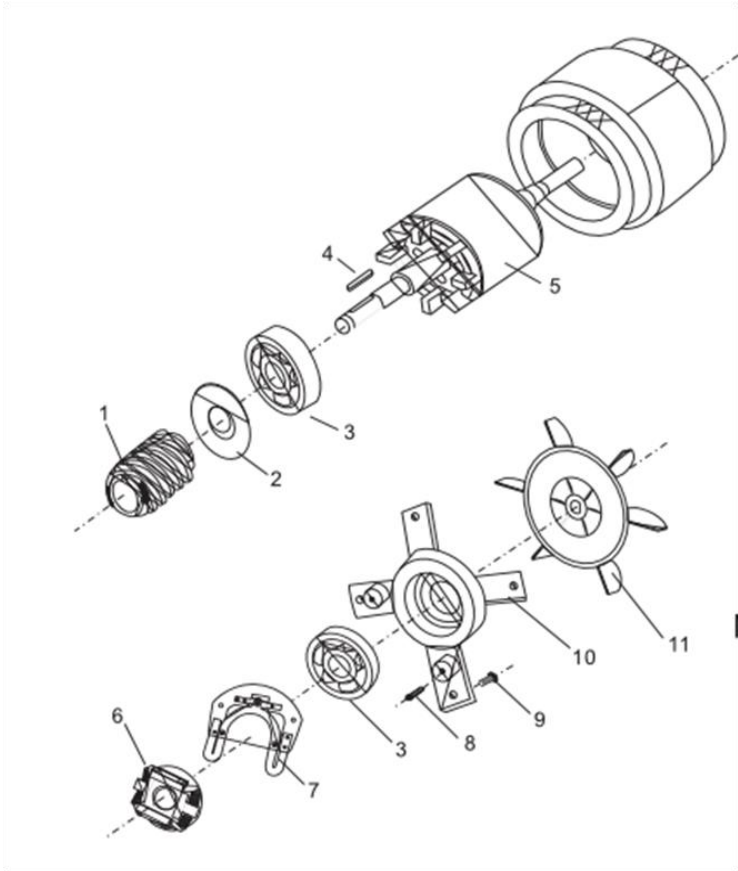


	Descripción	Código
1	Rolinera 6001	B10F0301
2	Engranaje de transmisión	B10F0302
3	Cuña 5x58	B10F0303
4	Engranaje	B10F0304
5	Espaciador	B10F0305
6	Engranaje de bronce	B10F0306
7	Espaciador	B10F0307
8	Engranaje	B10F0308
9	Retén	B10F0309

NOTAS

- Asegúrese de que la cuña esté posicionada de manera tal que cada uno de los engranajes encajen sin dificultad.
- No olvide fijar el retén durante el montaje.

5.4 ÁRBOL DE ENGRANAJE ROSCADO

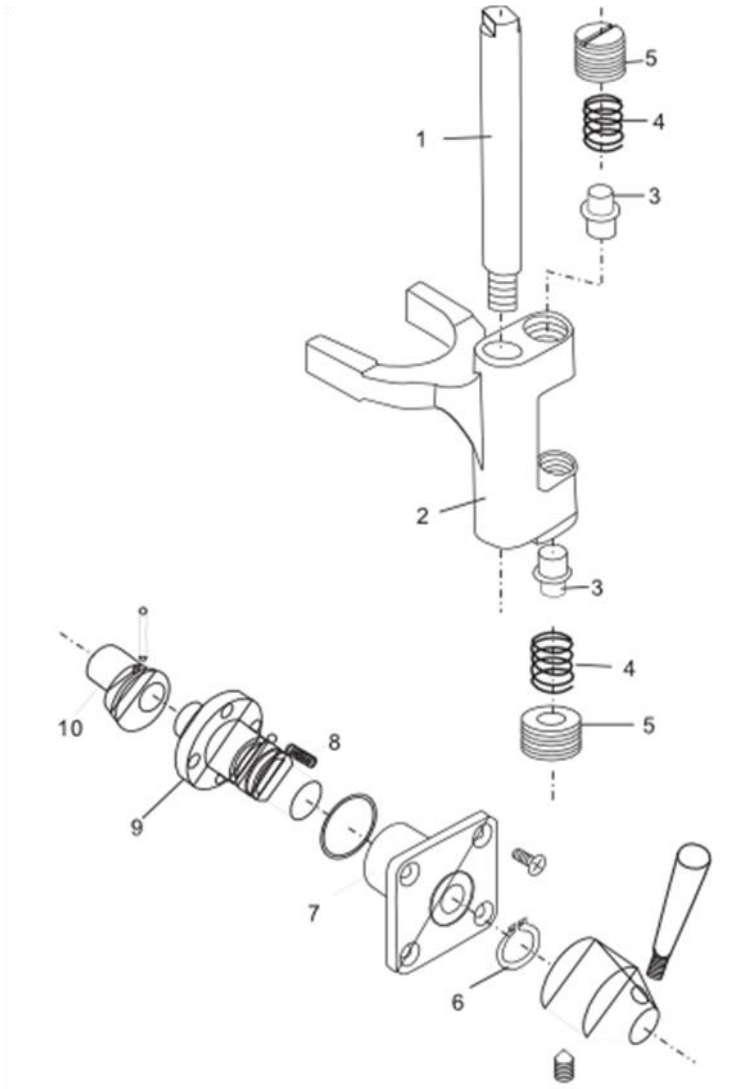


	Descripción	Código
1	Eje sin fin	B10F0401
2	Estopera del motor	B10F0402
3	Rolinera 6203	B10F0403
4	Cuña 4x22	B10F0404
5	Inducido del motor	B10F0405
6	Centrifugo	B10F0406
7	Platinera	B10F0407
8	Tornillo M4x8	B10F0408
9	Tornillo M6x16	B10F0409
10	Tapa de rolinera	B10F0410
11	Ventilador	B10F0411

NOTAS

- Si el motor no arranca, primero verificar la fuente de poder esté conectada, que la platinera no esté sulfatada y el centrifugo esté en posición.
- Si el motor arranca pero sin fuerza verifique el capacitador de arranque o mantenimiento, en caso de ser necesario reemplácelo.

5.5 SELECTOR DE VELOCIDAD



	Descripción	Código
1	Eje	B10F0501
2	Horquilla	B10F0502
3	Cojinetes	B10F0503
4	Resortes	B10F0504
5	Tuerca ciega	B10F0505
6	Retén de presión	B10F0506
7	Selector de velocidad	B10F0507
8	Resorte	B10F0508
9	Flange del selector	B10F0509
10	Buje	B10F0510

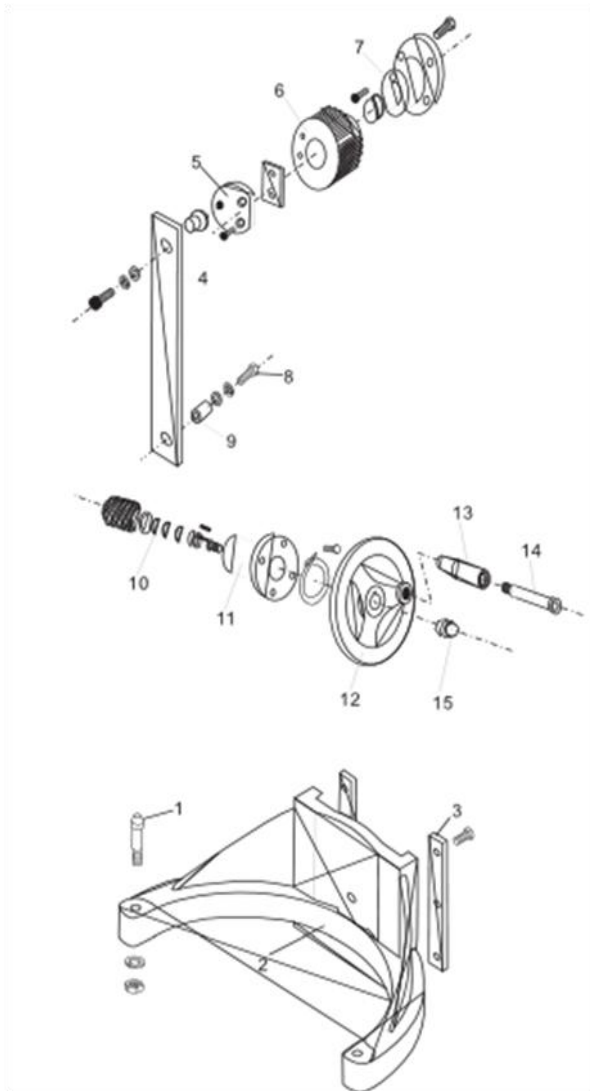
NOTAS

- El selector de velocidad es un mecanismo diseñado con gran simplicidad y confiabilidad. Selecciona entre tres velocidades disponibles.

- La selección de la velocidad debe estar alineada con el punto indicador en el equipo, todas los cambios de las velocidades deben hacerse con el motor apagado y detenido.

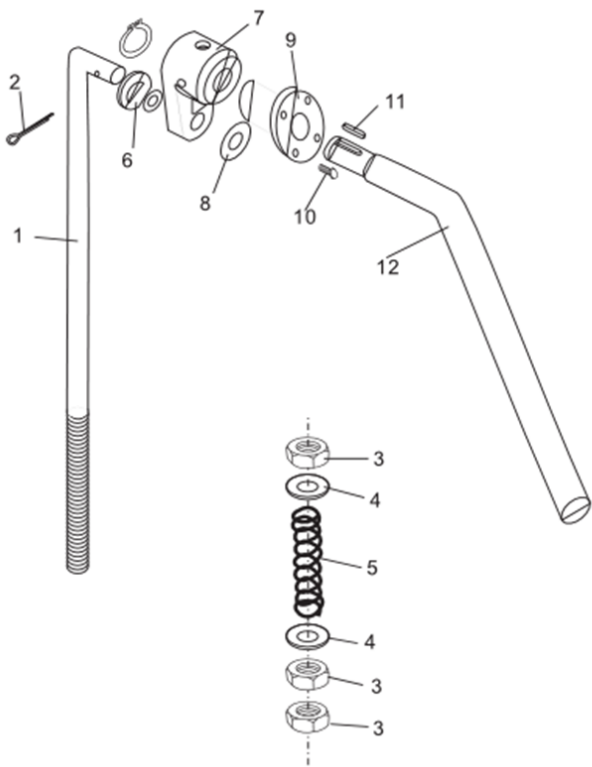
- Aplicar sellante líquido al selector después de instalarlo.

5.6 CONJUNTO ELEVADOR DEL BOWL TIPO A



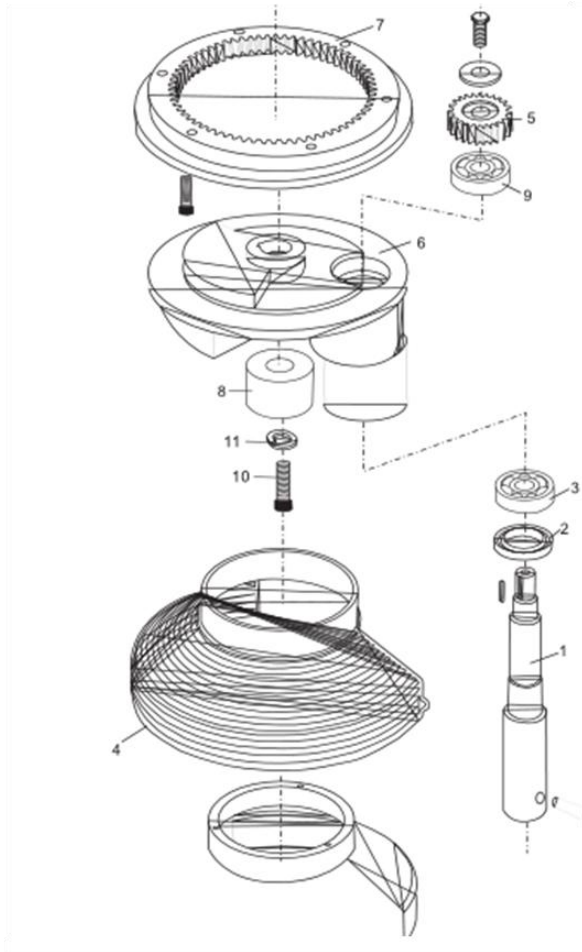
	Descripción	Código
1	Pin sujetador del bowl	B10F0601
2	Soporte del bowl	B10F0602
3	Plancha sujetadora del bowl	B10F0603
4	Plancha sujetadora del sistema	B10F0604
5	Flange	B10F0605
6	Engranaje de fibra	B10F0606
7	Selector	B10F0607
8	Tornillo	B10F0608
9	Pasador	B10F0609
10	Sin fin	B10F0610
11	Soporte del volante	B10F0611
12	Volante	B10F0612
13	Bola de Acero #6	B10F0613
14	Pasador Tubo #4*24L	B10F0614
15	Tuerca W3/8"*16NC	B10F0615

5.7 CONJUNTO ELEVADOR DEL BOWL TIPO B



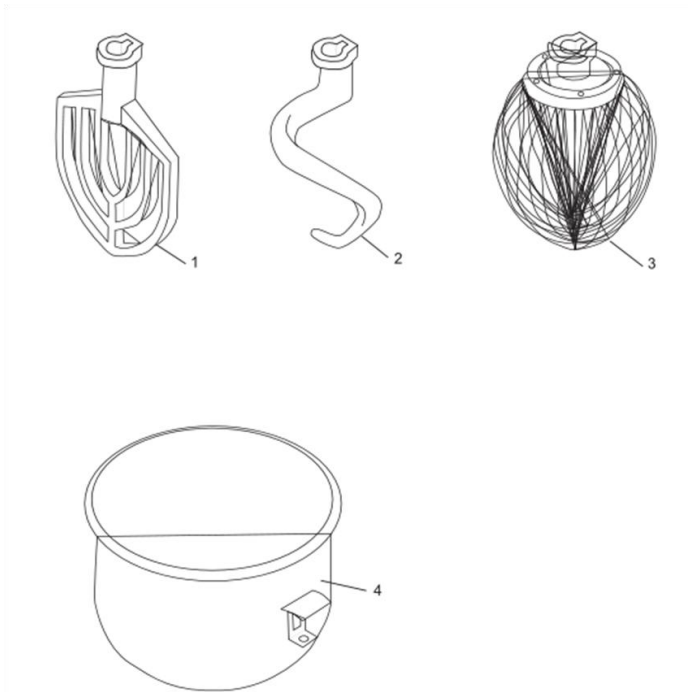
	Descripción	Código
1	Barra elevadora del bowl	B10F0701
2	Sujetador pin 3x30	B10F0702
3	Tuerca M10	B10F0703
4	Arandela plana	B10F0704
5	Resorte	B10F0705
6	Retén	B10F0706
7	Mozo del elevador	B10F0707
8	Arandela plana	B10F0708
9	Pasador	B10F0709
10	Tornillo M6x25	B10F0710
11	Cuña 5x20	B10F0711
12	Manilla elevadora del bowl	B10F0712

5.8 CONJUNTO PLANETARIO



	Descripción	Código
1	Eje del mezclador	B10F0801
2	Sello 20x40x10	B10F0802
3	Rolinera 6003	B10F0803
4	Rejilla de seguridad	B10F0804
5	Eje planetario	B10F0805
6	Cabezal giratorio	B10F0806
7	Engranaje interno	B10F0807
8	Espaciador	B10F0808
9	Rolinera 6203	B10F0809
10	Tornillo M8x20	B10F0810
11	Arandela de presión	B10F0811

5.9 ACCESORIOS



	Descripción	Código
1	Paleta	B10F0901
2	Rabo de cochino	B10F0902
3	Batidor de alambre	B10F0903
4	Bowl de acero inoxidable	B10F0904

NOTAS

- Los agitadores son muy fáciles de montar y desmontar en el eje de agitación. Rótelos en sentido de las agujas del reloj para colocarlos en posición.
- Para removerlos gírelo en sentido contrario y súbalo para retirarlo del pin de seguridad.
- Remueva los accesorios cada vez que termine de utilizarlos y lávelos con abundante agua caliente y detergentes. No

lave los accesorios con cepillos de alambres que puedan quitar la protección del material exponiéndolos al óxido prematuro.

5.10 SOLUCION A PROBLEMAS COMUNES

Problema	Posibles causas	Solución
Los accesorios no se mueven y la maquina no se enciende.	Poco contacto en las piezas eléctricas o en el enchufe.	Revise detenidamente la conexión eléctrica al equipo.
La bowl está rozando con los accesorios.	Coloque nuevamente el bowl y cerciórese que se encuentre en posición.	
Aceite en el bowl.	Sellos en mal estado.	Reemplazar.
Dificultad para subir o bajar el bowl.	El sistema de elevación del bowl esta corroído o en mal estado.	Lubrique los componentes de elevación.
El motor esta sobrecalentándose.	El voltaje es incorrecto o la velocidad de uso no es la adecuada.	Verifique la conexión eléctrica o cambie de velocidad.
Ruido y sobrecalentamiento.	Poca lubricación.	Reemplace el aceite de transmisión.