

INSTRUCCIONES DE BATIDORA

TEDDY™ Batidora de 5 L

ÍNDICE:

GARANTÍA:	1
SEGURIDAD:	1
INSTALACIÓN DE NUEVA BATIDORA:	1
CONEXIÓN ELÉCTRICA:	2
INTRODUCCIÓN A LA BATIDORA:	2
VELOCIDADES DE TRABAJO RECOMENDADAS:	2
OPERACIÓN DE LA BATIDORA:	3
LA CAPACIDAD MÁXIMA DE LA BATIDORA:	3
SOBRECARGA:	3
LIMPIEZA E HIGIENE:	3
MANTENIMIENTO:	4
LISTA DE ERRORES Y POSIBILIDAD DE SOLUCIÓN:	4
ACOPLAMIENTO DE ACCESORIOS:	4
VELOCIDADES RECOMENDADAS PARA TRANSMISIÓN ADICIONAL:	4

GARANTÍA:

La garantía no cubre defectos que se deben a equivocaciones en el manejo de la batidora, sobrecarga ni cumplimiento faltante de las instrucciones de mantenimiento, etc.

En caso de reclamaciones, se ruega dirigirse al suministrador.

Al dirigirse para más informaciones, se ruega indicar tipo y número de serie de la batidora (véase la etiqueta de tipo).

Varimixer A/S se reserva el derecho a cambiar o mejorar los productos sin preaviso.

SEGURIDAD:

La máquina es una herramienta técnica y está pensada únicamente para utilizarse en el trabajo

El nivel de sonido constante cerca de la batidora es de 70 dB (A) como máximo.

La seguridad del usuario se obtiene por:

- La batidora sólo arranca con la parte superior en su posición bajada.
- La parte superior sólo puede ser subida después de que la batidora esté parada.
- Protección contra sobreintensidad de corriente, sobretensión y tensión demasiado baja.
- La batidora se entrega con protección fija.



La máquina no puede ser utilizada por personas menores de 14 años.

La máquina debe vigilarse mientras está en funcionamiento.



La batidora está destinada a la producción de productos que durante el proceso de batido no causen reacciones o desprendan sustancias que puedan dañar al usuario.



Meter las manos en el interior del perol durante el proceso de batido puede causar lesiones.

INSTALACIÓN DE NUEVA BATIDORA:

La batidora se entrega con el siguiente equipo:

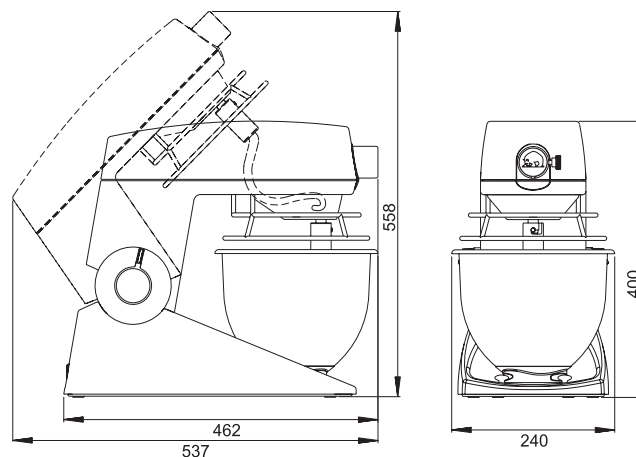
- | | |
|--------------------|---------------------------------|
| ✓ Cable | ✓ Gancho |
| ✓ Fuente | ✓ Pala |
| ✓ Tapa para fuente | ✓ Batidor |
| ✓ Embudo | ✓ Protección, salpicadura/polvo |

Antes de poner en uso la batidora, comprobar que todas partes están incluidas.

Dimensiones y peso:

TEDDY inclusive 3 herramientas:

Peso neto con equipo:	22,0 kg
Dimensiones exteriores de la batidora:	462 x 240 x 400mm



Colocación:

La batidora se pone en una mesa de trabajo estable y horizontal.

CONEXIÓN ELÉCTRICA:



Es necesario usar el cable adjunto.

¡Es necesario conectar a tierra la batidora!

- Sólo corriente monofásica con tierra puede usarse para la batidora, usar el cable adjunto.
- Prever una toma de corriente mural normalizada de 2 polos + tierra.
- Comprobar que concuerde la tensión de la red eléctrica con el valor indicado a la etiqueta del tipo colocada en el fondo de la batidora e indicado al embalaje.
- La batidora debe ser protegida por un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10A.
- El conector de cable lleva incorporado un fusible de 2,5 A.

Características eléctricas de la batidora:

Tensión de alim. (V)	Frecuencia (Hz)	Intens. (A)	Consumo eléct. (W)
230	50/60	2,4	300
115	50/60	4,8	300

INTRODUCCIÓN A LA BATIDORA:

TEDDY es una pequeña batidora profesional para amasar, mezclar y batir en todos los ámbitos en los que se necesita equipo profesional.

Todas las operaciones se hacen con los botones de maniobra en los lados de la batidora. Los dos botones pueden ser usados a la vez o separadamente y para regulación de la velocidad, Arrancar/parar y para abrir/cerrar.

La transmisión adicional (A) posibilita el montaje de picadora de carne.

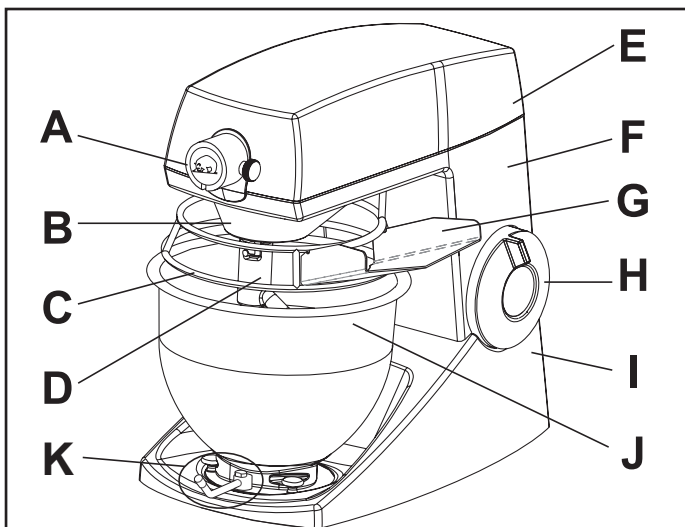


fig. 1 Composición de la batidora

- A** Transmisión adicional, equipo extra opcional
- B** Caja del engranaje planetaria
- C** Protección en acero inoxidable
- D** Eje de bayoneta
- E** Tapa
- F** Parte superior
- G** Embudo amovible
- H** Botón de maniobra (dos)
- I** Base
- J** Fuente, 5 L
- K** Brazo de bloqueo

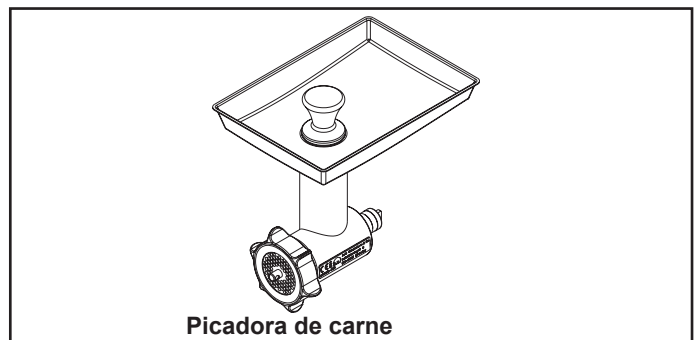
Equipo:

La batidora se suministra con el siguiente equipo:

- Fuente en acero inoxidable.
- Tapa de plástico blanca
- Embudo
- Gancho en acero inoxidable para amasar
- Pala en acero inoxidable para mezclar
- Batidor en acero inoxidable para batir
- Protección contra salpicadura y polvo



Equipo extra opcional:



VELOCIDADES DE TRABAJO RECOMENDADAS:

- Posición 1-2: Velocidad baja Amasar
- Posición 1-3: Velocidad media Mezclar
- Posición 1-5: Velocidad alta Batir

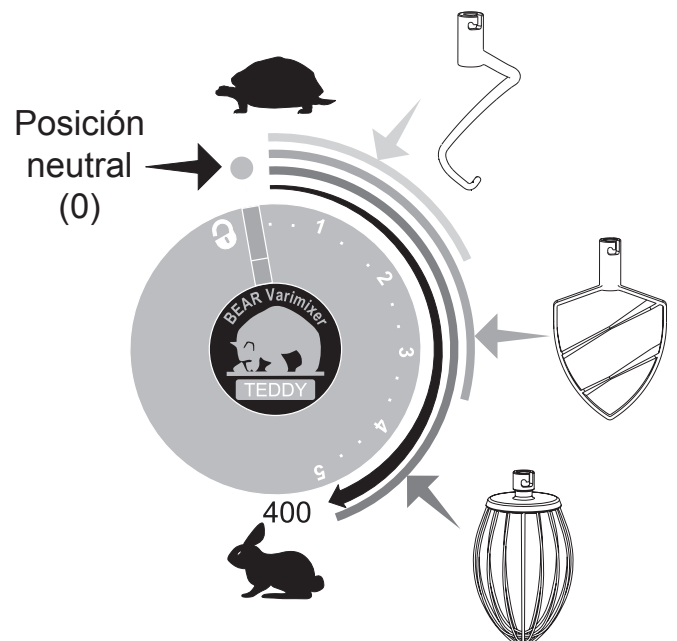


Fig. 2 Velocidades de trabajo recomendadas

OPERACIÓN DE LA BATIDORA:



¡Es imperativo montar la fuente antes de arrancar la batidora!

La máquina debe vigilarse mientras está en funcionamiento.

A. Hacer girar el botón de maniobra al símbolo de cierre (Fig. 3A).



A: Símbolo de cierre B: Posición neutral C: Velocidades

Fig.3 Las tres posiciones del botón de maniobra

B. Bascular hacia atrás la parte superior de la batidora.

C. Montar la herramienta deseada en el eje de bayoneta y hacerla girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj para fijarla (fig. 4).

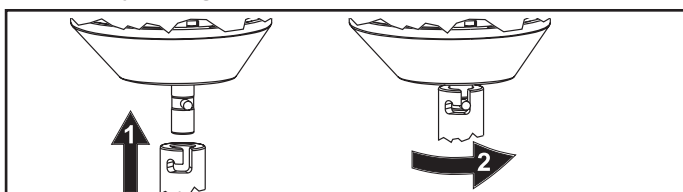


Fig.4 Montaje de la herramienta en el eje de bayoneta.

D. Colocar la fuente entre las clavijas de cierre en la base de la batidora y hacerla girar en el sentido de las agujas del reloj hasta que se cierre (fig. 5). Gire el brazo de bloqueo en sentido contrario al de las agujas del reloj para sujetar el perol.

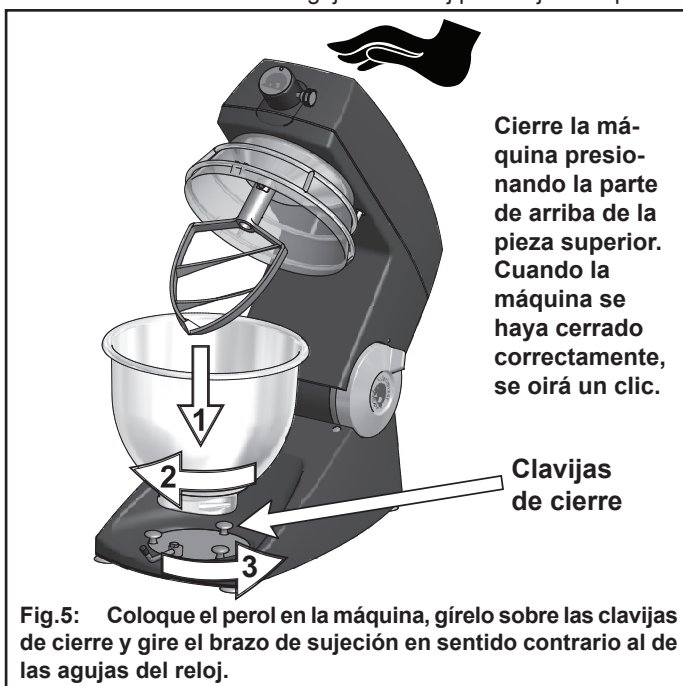


Fig.5: Coloque el perol en la máquina, gírelo sobre las clavijas de cierre y gire el brazo de sujeción en sentido contrario al de las agujas del reloj.

- E. Meter los ingredientes en la fuente.
- F. Bajar la parte superior de la batidora, con la herramienta.
- G. Arrancar la batidora haciendo girar el botón de maniobra del símbolo de cierre y hacerlo pasar 1. Para evitar salpicadura y nubes de harina, se recomienda incrementar la velocidad poco a poco a la velocidad deseada (fig. 3C), (véase fig.2 para velocidades de trabajo recomendadas).
- H. Parar la batidora haciendo volver el botón de maniobra a la posición neutral (fig. 3B).
- I. No es posible bascular hacia atrás la parte superior de la batidora hasta que el botón de maniobra esté al símbolo de cierre (fig. 3A).

LA CAPACIDAD MÁXIMA DE LA BATIDORA:

La capacidad de trabajo de la batidora depende de:

- La herramienta utilizada.
- La naturaleza y la cantidad de la masa a trabajar.
- La velocidad óptima para un buen resultado



El trabajar con una cantidad exagerada es siempre en detrimento de la calidad del trabajo y de la longevidad de la batidora. Además sobrecarga puede causar paros instantáneos.

Producto	Materia prima	Cantidad máxima aprox.
Masa para pan 60%	kg de masa	2,5
Pastaflores	kg de masa	2
Nata batida	L de nata	1,5
Claras	no. de huevos	20
Torta de Bizcocho	no. de huevos	12
Carne picada	kg	3

SOBRECARGA:

Si la batidora se mueve p.ej. al amasar, **no** se trata de un defecto o de sobrecarga.

En caso de sobrecarga el variador electrónico reduce la corriente al motor y lo para.



En caso de paro por causa de sobrecarga, hacer volver el botón de maniobra a posición neutral, y la batidora puede ser arrancada de nuevo.

Si el motor para después de un largo rato y no puede ser arrancado inmediatamente, el sensor térmico ha desconectado la corriente. Por eso la batidora debe enfriarse antes de que pueda ser arrancada, esto protege la batidora contra destrucción. La batidora contiene dos cortocircuitos térmicos que automáticamente conecta la corriente de nuevo si el sensor térmico los ha desconectado.

LIMPIEZA E HIGIENE:

La capacidad del aparato para tolerar la entrada de objetos sólidos y agua/líquido corresponde a la clase IP42.

Después del uso:

- Desmontar el perol y las herramientas.
- Limpiar el perol y las herramientas en agua caliente y un producto detergente / desengrasante / desinfectante. Luego enjuagar en agua clara y secar.



¡Nunca salpicar agua a la batidora!

Las herramientas y la fuente pueden ser lavadas en el lavavajillas.

- Limpiar el portaplanetario, el eje de bayoneta, la protección y los brazos del perol con una esponja humedecida y un producto detergente / desinfectante. Luego enjuagar con una esponja y agua clara.
- Comprobar que se han limpiado correctamente los distintos elementos.
- No hacer uso de detergentes abrasivos que pueden rayar las superficies.
- **Nota:** Utilice limpiadores aptos para usarse en superficies pintadas con pintura al polvo y de plástico (policarbonato).

MANTENIMIENTO:

La batidora no requiere ningún mantenimiento, el motor y los cojinetes de los elementos mecánicos están engrasados de por vida.

Comprobación de la seguridad:

Debe comprobarse con frecuencia el buen funcionamiento de la seguridad.

- El motor **debe** pararse al estar en posición neutral el botón de maniobra (véase fig. 3B).



Nunca usar la batidora si no funciona dispositivo de seguridad. Consultar su vendedor.

LISTA DE ERRORES Y POSIBILIDAD DE SOLUCIÓN:



Si no se puede remediar el problema, consultar su vendedor.

La batidora no arranca:

Comprobar que ...

- La parte superior está enteramente bajada.
- La batidora está enchufada.
- La alimentación eléctrica a la toma de corriente es correcta.
- El fusible en el enchufe de cable (fig.6,1) no esté quemado. Si el fusible está defectuoso, es posible cambiarlo por el fusible extra (fig.6,2) también colocado en el enchufe de cable.

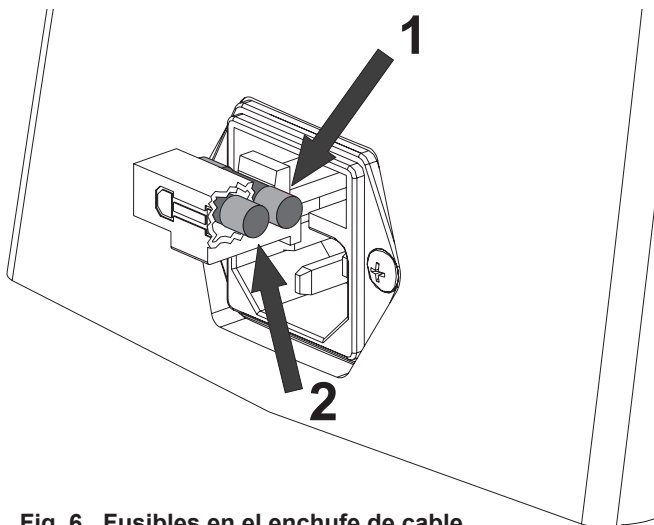


Fig. 6 Fusibles en el enchufe de cable.

La batidora se para durante el trabajo:

- La batidora está sobrecargada por alta velocidad o gran carga. Véase el párrafo „Sobrecarga“.



Caso de interrupción de la corriente, hacer volver el botón de maniobra a posición neutral, y la batidora se puede arrancar de nuevo.

La herramienta está atascada en el eje de bayoneta:

Debido generalmente a una deficiente limpieza o a una deformación del interior de la herramienta.

- Hacer girar la herramienta de un lado a otro hasta que pueda desmontarse.
- Contacte con su distribuidor.

Ruido anormal

Ruido metálico ...

- La herramienta está oblicua y tropieza con la fuente.
- La fuente está dañada o no en su posición.

ACOPLAMIENTO DE ACCESORIOS:

La batidora se pueden equipar de una transmisión adicional con velocidad variable, y de la posibilidad de acoplar los siguientes accesorios:

- Picadora de carne Ø62 mm, se entrega con bandeja, empujador y un juego de cuchillos compuesto de cuchilla y placa Ø8 mm.



Para más informaciones de accesorios, véanse las hojas especiales entregadas con el accesorio. Siempre apagar la batidora antes de montar o desmontar el accesorio.

Acoplamiento de accesorios (fig.7):

- Montar el accesorio en cuestión.
- Detener la batidora.
- Girar la cubierta C en contrapuesto del agujero.
- Al acoplar el accesorio ya montado A, introducir el eje B en la transmisión adicional D de la batidora.
- Al hacer girar el accesorio hasta que la clavija E esté en frente de la ranura G se asegura un encaje correcto.
- El accesorio se empuja hacia atrás en la transmisión D. (La clavija E debe estar dentro de la ranura G, de esta manera el eje del accesorio estará en encaje correcto con la transmisión adicional).
- Fijar el accesorio al hacer girar la manija estrellada H en el sentido de las agujas del reloj.

Desmontaje del accesorio (fig. 7):

- Detener la batidora.
- Hacer girar la manija estrellada H en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el tornillo de cerradura esté libre del agujero F.
- Quitar el accesorio de la transmisión adicional, desmontar y limpiarlo.

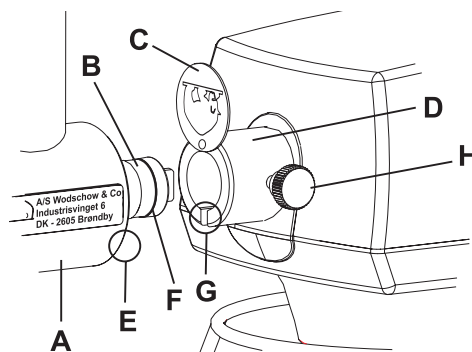


fig. 7 Acoplamiento de accesorios

VELOCIDADES RECOMENDADAS PARA TRANSMISIÓN ADICIONAL:

