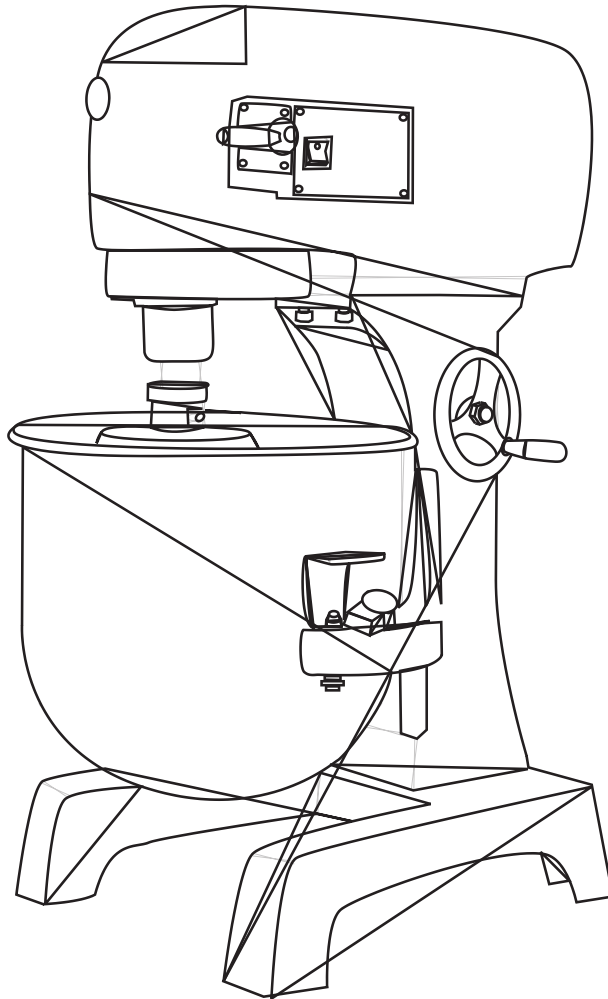


Importaciones BOIA, C.A. J-30813979-3

MANUAL DE INSTRUCCIONES B20F



Instalación, Funcionamiento y Mantenimiento de la Batidora B20F

1. RESUMEN

Las batidoras planetarias modelos **B20F** 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), construidos en acero inoxidable. Estos modelos de batidora vienen equipados con un potente motor de 1,5 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 1,5 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	208 r.p.m. para uso de amasador de gancho; recomendada para mezclas consistentes tales como masa de pan u otras masas duras.
Media	376 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	548 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	20 LITROS	VELOCIDAD
Pasta, Fideos (Tiempo máx. Mezclado 5 min.)	Gancho	2,7 Kgs.	1 ^{ra}
Masa pesada para pan	Gancho	6,8 Kgs.	1 ^{ra}
Masa para torta	Paleta Mezcladora	8,2 Kgs.	ILIMITADA
Masa para pizza fina 40% AR	Gancho	4,0 Kgs.	1 ^{ra}
Masa para pizza mediana 50% AR	Gancho	5,0 Kgs.	1 ^{ra}
Masa para pizza gruesa 50% AR	Gancho	9,0 Kgs.	1 ^{ra}
Masa para donuts 65% AR	Gancho	4,0 Kgs.	1 ^{ra} o 2 ^{da}
Masa para harina de maíz 70% AR	Gancho	9,0 Kgs.	ILIMITADA
Torta esponjosa	Paleta Mezcladora	3,6 Kgs.	1 ^{ra}
Nevado, marshmallow	Paleta Mezcladora	1,0 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**

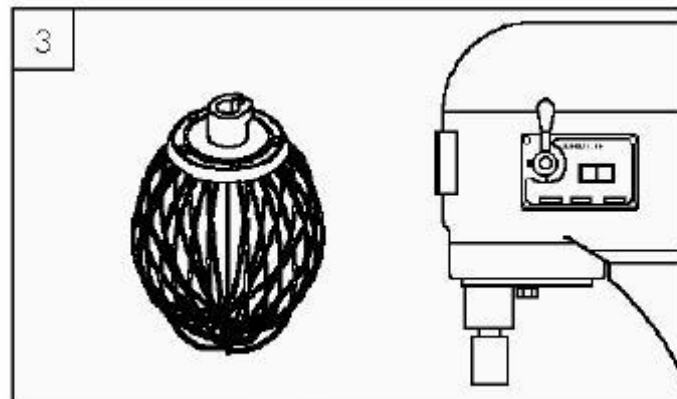
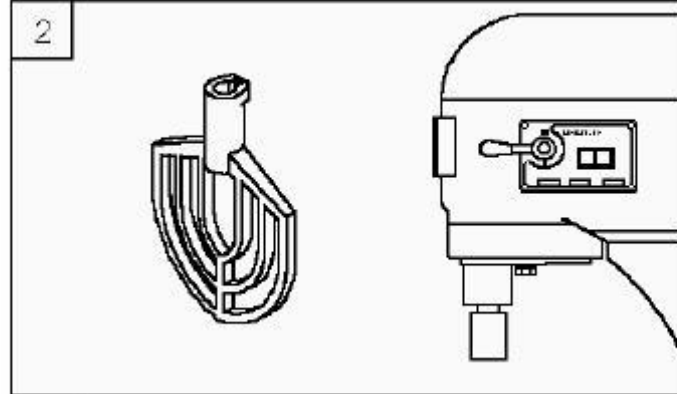
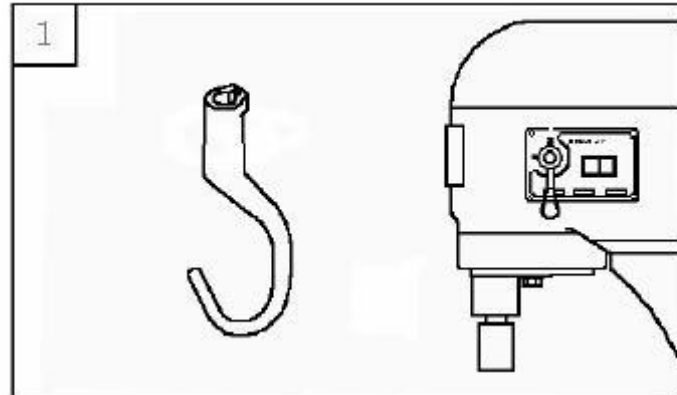
**La conexión eléctrica deberá ser realizada por personal calificado.
La fluctuación de voltaje permitida es de +/- 10% del voltaje nominal.
Asegúrese del correcto estado del enchufe, fusibles o conexiones existentes hasta que la instalación haya terminado por completo.**

3.2. ÚTILES

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 20 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

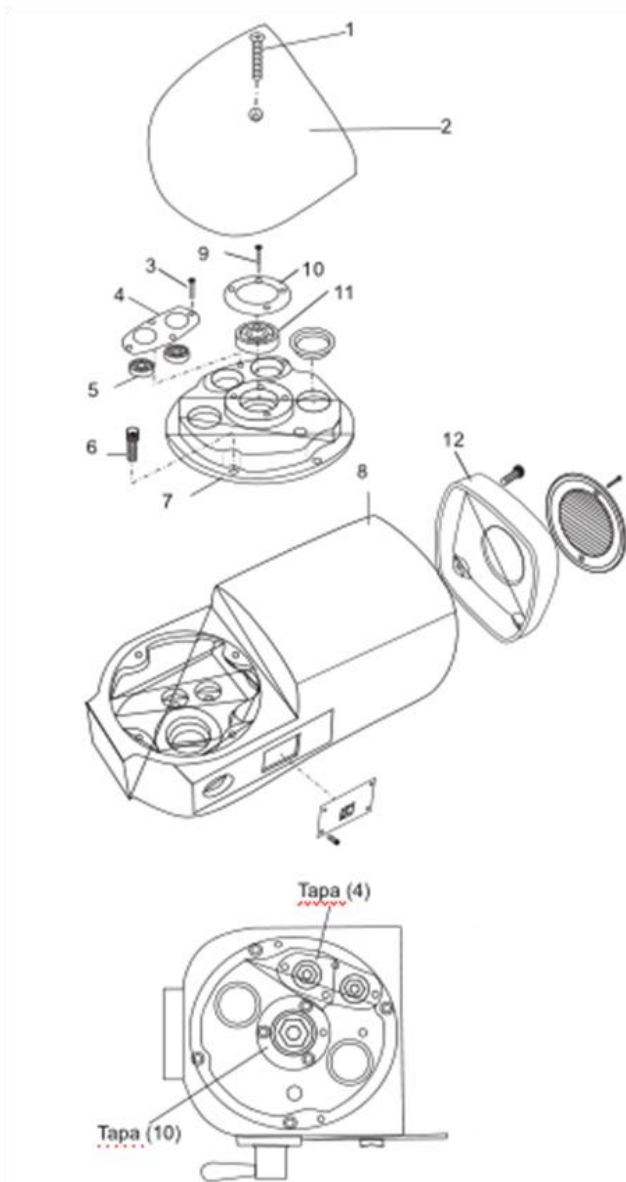
Todas las operaciones de mantenimiento deberán realizarse con la máquina detenida y desconectada de la red eléctrica.

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

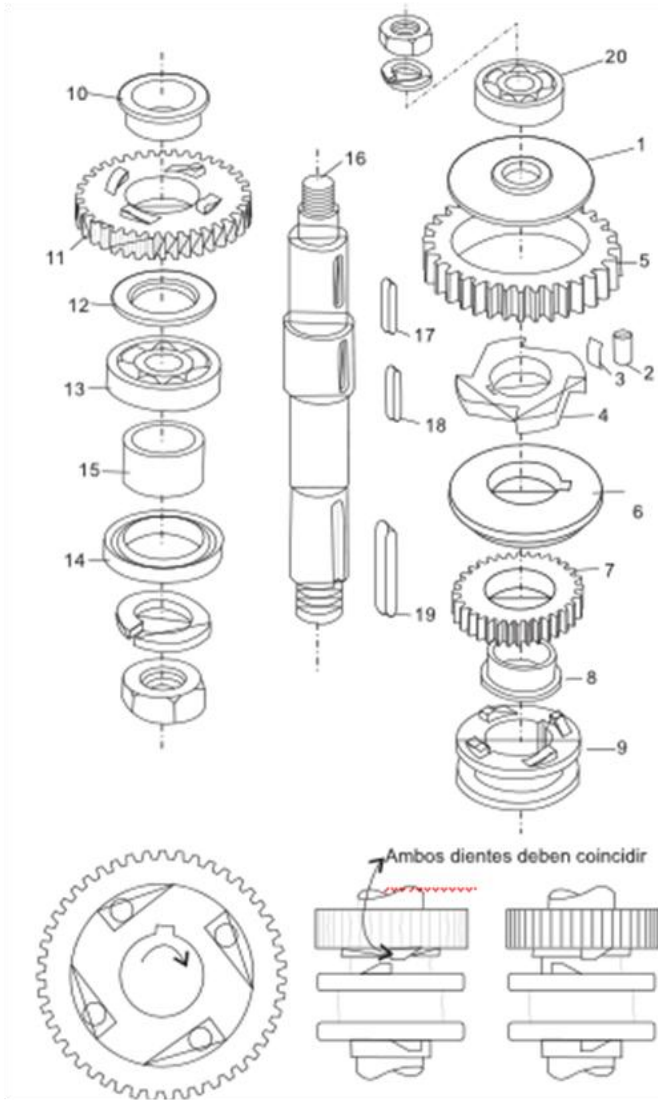


	Descripción	Código
1	Tornillo M6x45	B20F0101
2	Tapa superior	B20F0102
3	Tornillo M5x8	B20F0103
4	Tapa rolinera	B20F0104
5	Rolinera 6201	B20F0105
6	Tornillo M6x25	B20F0106
7	Tapa de transmisión	B20F0107
8	Cuerpo	B20F0108
9	Tornillo M5x8	B20F0109
10	Tapa rolinera	B20F0110
11	Rolinera 6003	B20F0111
12	Tapa y rejilla de ventilación	B20F0112

NOTAS

- Sobre la caja de transmisión (8) se encuentra su tapa (7). Para extraer la tapa suelte los tornillos (7) e introduzca dos de ellos en los agujeros roscados situados junto a los pasadores. 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

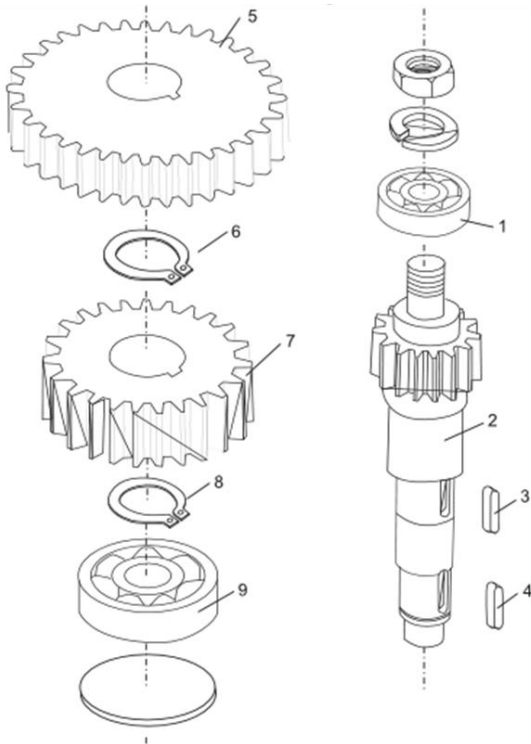


	Descripción	Código
1	Tapa de rolinera	B20F0201
2	Pin	B20F0202
3	Laina	B20F0203
4	Engranaje de rolinera	B20F0204
5	Engranaje externo	B20F0205
6	Espaciador	B20F0206
7	Engranaje superior	B20F0207
8	Espaciador	B20F0208
9	Clutch	B20F0209
10	Anillo	B20F0210
11	Engranaje inferior	B20F0211
12	Anillo	B20F0212
13	Rolinera 6205	B20F0213
14	Estopera	B20F0214
15	Bocina	B20F0215
16	Eje principal	B20F0216
17	Cuña 6x14	B20F0217
18	Cuña 5x35	B20F0218
19	Cuña 6x30	B20F0219
20	Rolinera 6003	B20F0220

NOTAS:

- Asegúrese de colocar el manguito de transmisión (4) en su posición correcta, y lubrique todos los pasadores (2) a la hora de montarlos.
- El embrague (9) 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 (14) si detecta fugas de aceite en el conjunto planetario.

5.3 EJE DE TRANSMISIÓN



	Descripción	Código
1	Rolinera 6201	B20F0301
2	Eje de transmisión	B20F0302
3	Cuña 5x11	B20F0303
4	Cuña 5x11	B20F0304
5	Engranaje	B20F0305
6	Retén	B20F0306
7	Engranaje	B20F0307
8	Retén	B20F0308
9	Rolinera 6201	B20F0309

NOTAS

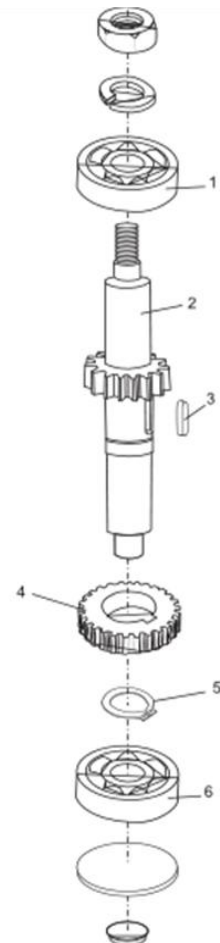
- Asegúrese de que la cuña esté posicionada de manera tal que cada uno de los engranajes encajen sin dificultad.
- No olvide fijar los retenes durante el montaje.

5.4 EJE SEGUNDARIO

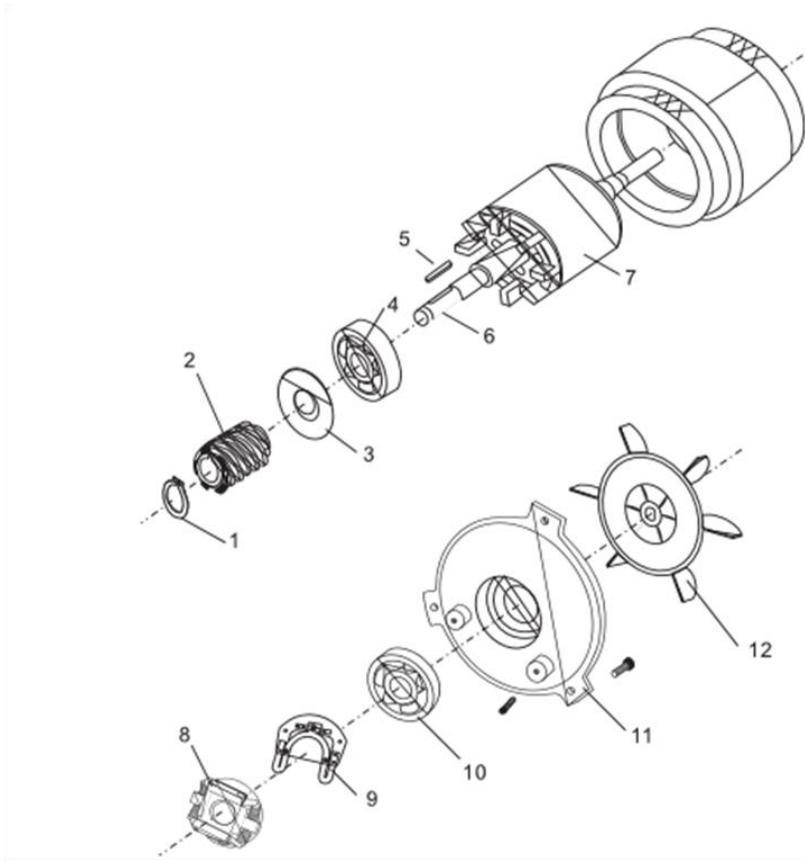
	Descripción	Código
1	Rolinera 6201	B20F0401
2	Eje de transmisión	B20F0402
3	Cuña 5x14	B20F0403
4	Engranaje de bronce	B20F0404
5	Arandela de presión	B20F0405
6	Rolinera 6201	B20F0406

NOTAS

- Asegúrese de que la cuña esté posicionada de manera tal que cada uno de los engranajes encajen sin dificultad.
- Asegúrese que el retén (5) esté fijo antes de montar el eje en la transmisión.



5.5 MOTOR

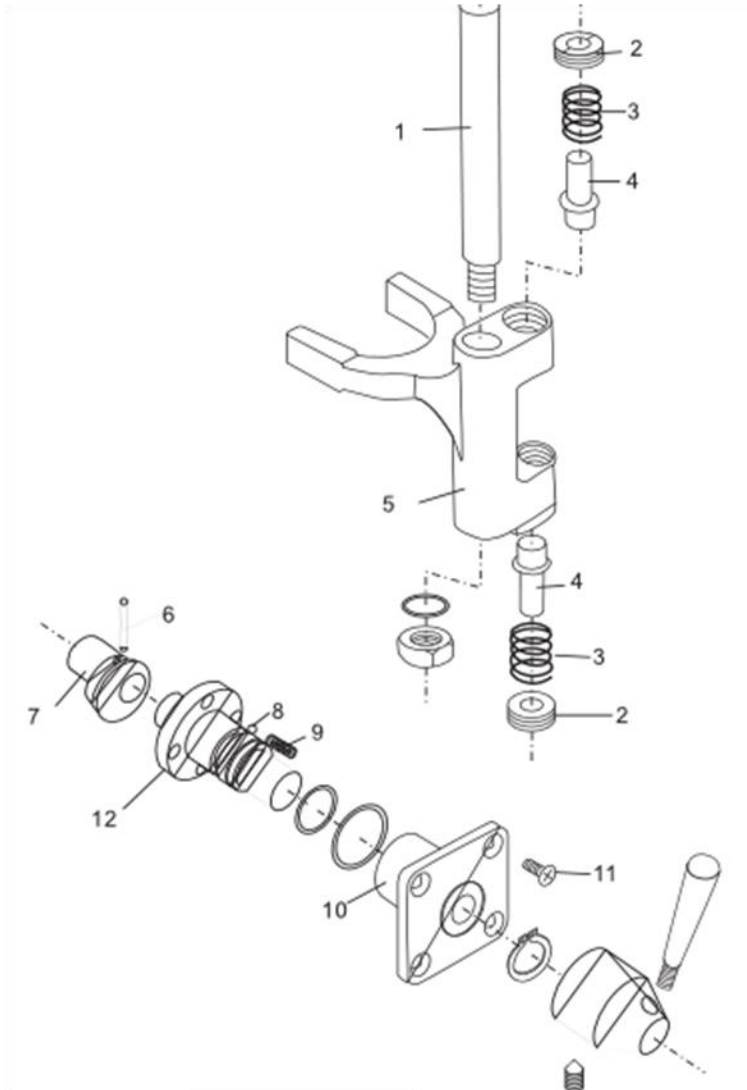


	Descripción	Código
1	Retén	B20F0501
2	Eje sin fin	B20F0502
3	Sello de aceite	B20F0503
4	Rolinera 6203	B20F0504
5	Cuña 4x22	B20F0505
6	Eje del motor	B20F0506
7	Inducido	B20F0507
8	Centrífugo	B20F0508
9	Platina	B20F0509
10	Rolinera 6203	B20F0510
11	Tapa del motor	B20F0511
12	Ventilador	B20F0512

NOTAS

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

5.6 SELECTOR DE VELOCIDAD

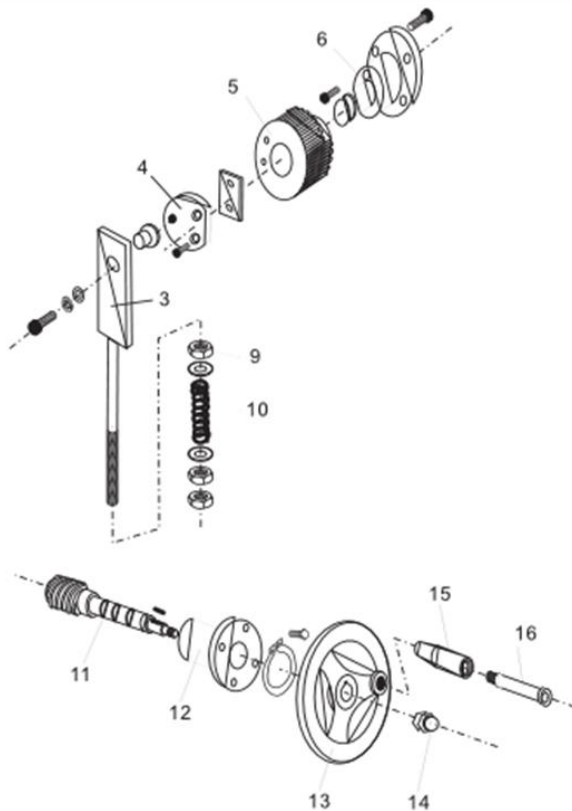
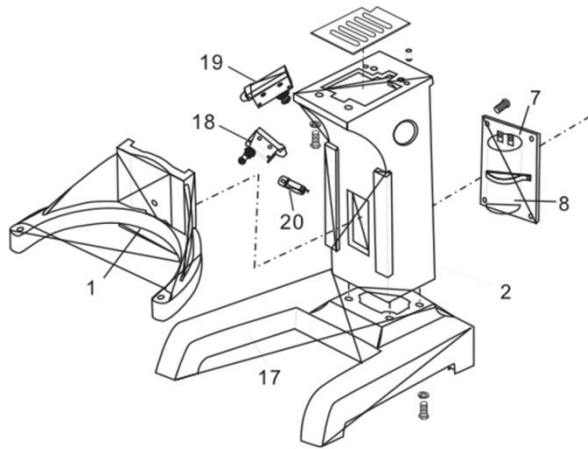


	Descripción	Código
1	Eje	B20F0601
2	Tuerca ciega	B20F0602
3	Resortes	B20F0603
4	Acopladores	B20F0604
5	Horquilla	B20F0605
6	Pin 3x20	B20F0606
7	Selector de velocidad	B20F0607
8	Bola de acero	B20F0608
9	Resorte de velocidad	B20F0609
10	Buje	B20F0610
11	Tornillo M5x10	B20F0611
12	Acople del selector	B20F0612

NOTAS

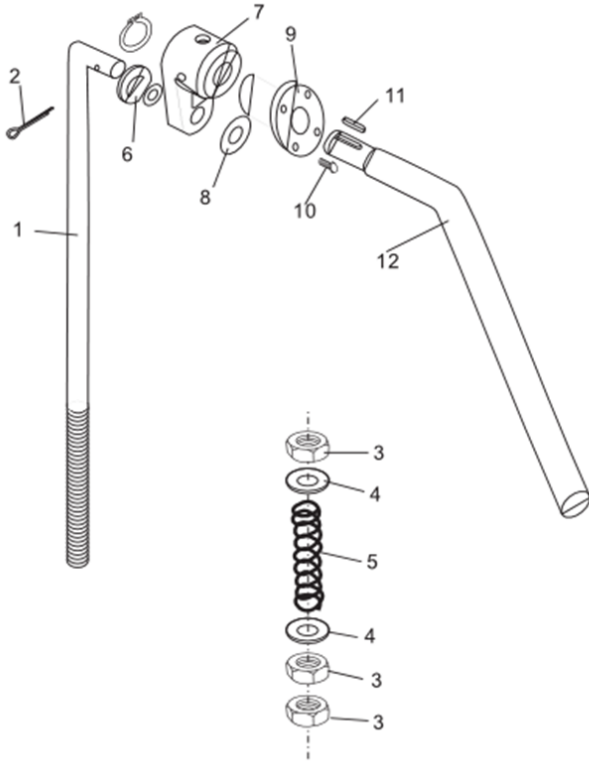
- El selector de velocidad es un mecanismo diseñado con gran simplicidad y confiabilidad. Selecciona entre tres velocidades disponibles.
- La selección de la velocidad debe estar alineada con el punto indicador en el equipo, todas los cambios de las velocidades deben hacerse con el motor apagado y detenido.
- Aplicar sellante líquido al selector (10) después de instalarlo.

5.7 CONJUNTO ELEVADOR DEL BOWL TIPO A



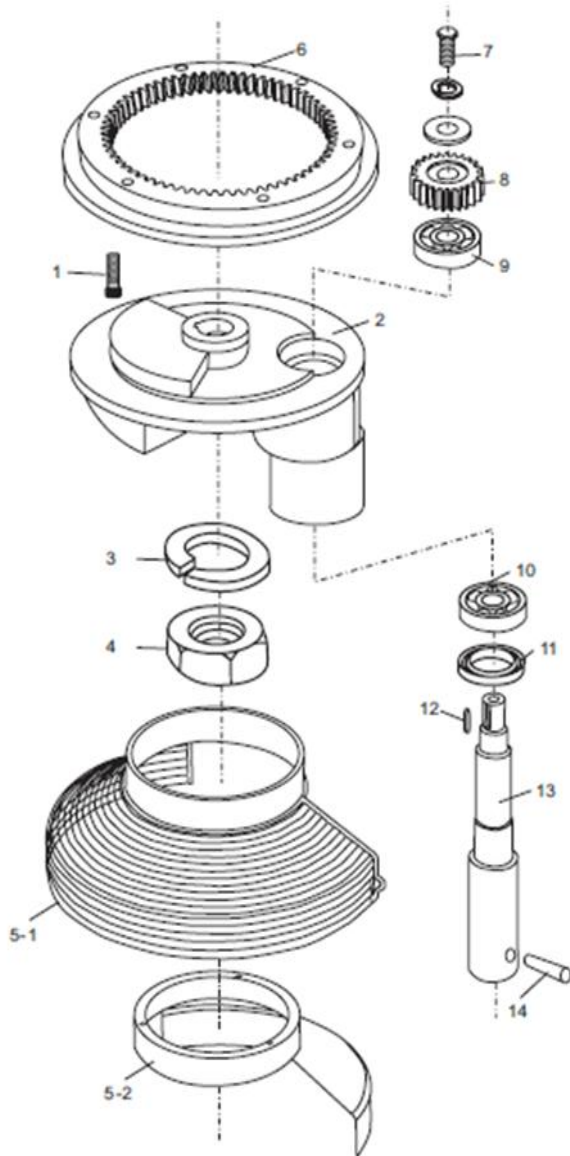
	Descripción	Código
1	Base sujetador del bowl	B20F0701
2	Soporte del motor	B20F0702
3	Plancha elevadora del bowl	B20F0703
4	Espaciador	B20F0704
5	Engranaje	B20F0705
6	Base del engranaje	B20F0706
7	Base del capacitador	B20F0707
8	Capacitador	B20F0708
9	Tuerca M10	B20F0709
10	Resorte	B20F0710
11	Eje sin fin	B20F0711
12	Acoplador del volante	B20F0712
13	Volante elevador del bowl	B20F0713
14	Tuerca M10	B20F0714
15	Manilla del volante	B20F0715
16	Tornillo de la manilla	B20F0716
17	Base de la batidora	B20F0717
18	Microswitch de seguridad	B20F0718
19	Microswitch de seguridad	B20F0719
20	Protector de seguridad	B20F0720

5.8 CONJUNTO ELEVADOR DEL BOWL TIPO B



	Descripción	Código
1	Barra elevadora del bowl	B20F0801
2	Sujetador pin 3x30	B20F0802
3	Tuerca M10	B20F0803
4	Arandela plana	B20F0804
5	Resorte	B20F0805
6	Retén	B20F0806
7	Mozo del elevador	B20F0807
8	Arandela plana	B20F0808
9	Pasador	B20F0809
10	Tornillo M6x25	B20F0810
11	Cuña 5x20	B20F0811
12	Manilla elevadora del bowl	B20F0812

5.9 CONJUNTO PLANETARIO

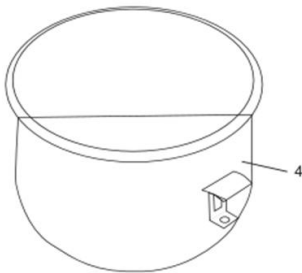


	Descripción	Código
1	Tornillo M6x25	B20F0901
2	Cabezal mezclador	B20F0902
3	Arandela de presión	B20F0903
4	Tuerca M18	B20F0904
5	Rejilla de seguridad	B20F0905
6	Engranaje externo	B20F0906
7	Tornillo M8x15	B20F0907
8	Engranaje interno	B20F0908
9	Rolinera 6203	B20F0909
10	Rolinera 6204	B20F0910
11	Sello de aceite 25x50x10	B20F0911
12	Cuña 5x18	B20F0912
13	Eje mezclador	B20F0913
14	Pin pasador	B20F0914

5.10 ACCESORIOS



	Descripción	Código
1	Paleta	B20F1001
2	Rabo de cochino	B20F1001
3	Batidor de alambre	B20F1002
4	Bowl de acero inoxidable	B20F1004



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

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

5.11 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.