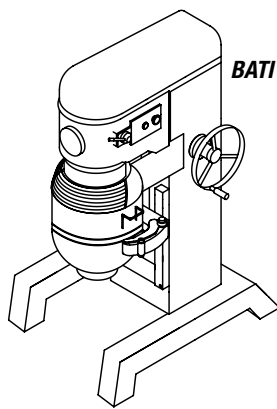


# BATIDORA

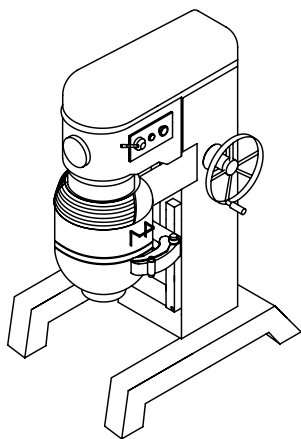
MOD. BATI DP-BA-HD-40 / BATI DP-BA-HD-60

BATI DP-BA-HD-100

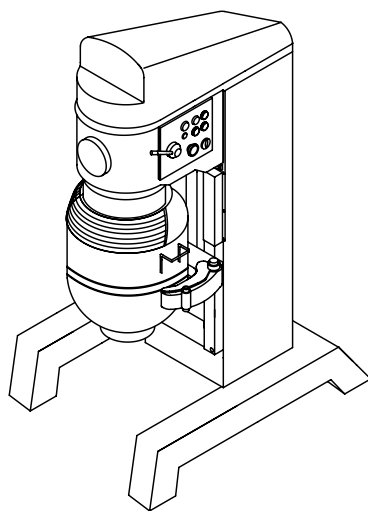
MANUAL DE USUARIO



**BATI DP-BA-HD-40**



**BATI DP-BA-HD-60**



**BATI DP-BA-HD-100**

**DIGITOP<sup>®</sup>**

# Índice

Introducción  
Seguridad  
Equipo y accesorios  
Panel de control  
Implementos del equipo  
Requerimientos del equipo  
Selección de implementos  
Selección de velocidad  
Prueba de arranque y operación básica  
Limpieza  
Mantenimiento  
Características técnicas  
Solucionador de problemas

## Introducción

Este manual ha sido elaborado con el objetivo de brindar a los usuarios la información necesaria para utilizar las batidoras **DIGITOP** de manera correcta. Consultar manuales de equipos distintos puede resultar en prácticas incorrectas, operaciones no seguras y posiblemente daños permanentes.

## Seguridad

Para garantizar un entorno de trabajo seguro y prevenir accidentes, se recomienda seguir las siguientes indicaciones:

**Inspección previa:** Antes de cada uso, inspeccione el equipo para verificar el estado de sus componentes.

**Supervisión del equipo:** Mantenga una observación constante sobre el equipo mientras opera.

**Uso de Insecticidas:** Evite el uso de insecticidas o productos similares sobre el equipo y sus alrededores.

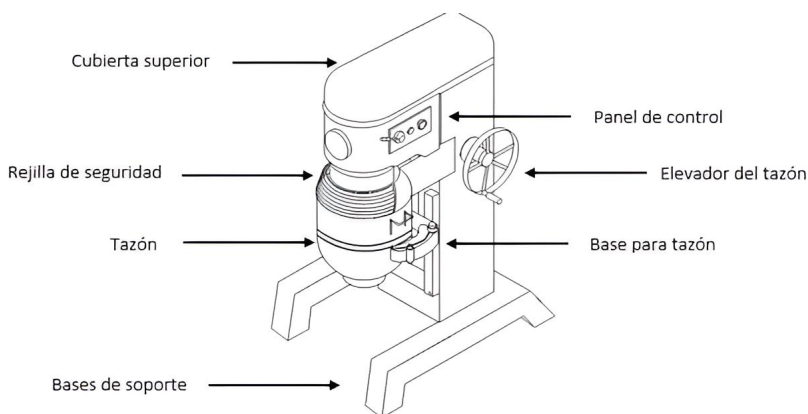
**Uso de accesorios:** Evite utilizar collares o pulseras al operar el equipo, así mismo utilice el pelo recogido para evitar enredos accidentales con los implementos del equipo.

**Uso de Terceros:** El equipo no está diseñado para ser utilizado por niños, personas con capacidades diferentes o sin experiencia, en caso de permitir su uso, designe a un responsable a cargo de su operación.

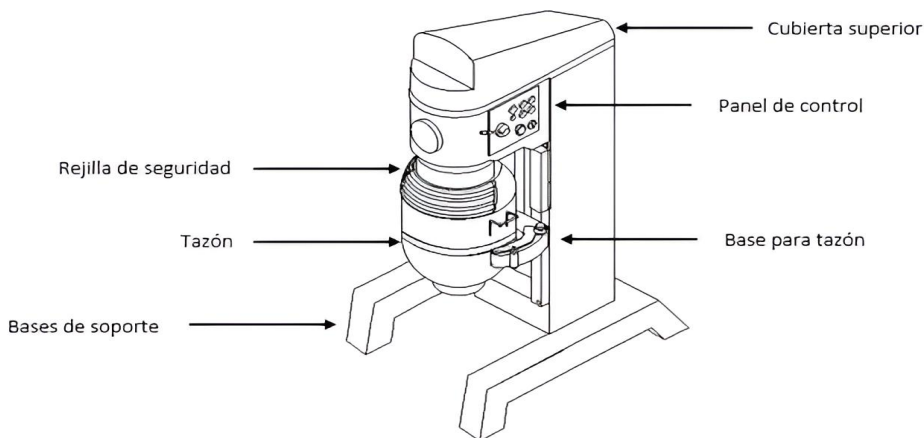
## Equipo y accesorios

*Antes de trabajar con el equipo reconozca sus componentes y posición como se muestra en el diagrama.*

### Modelos BATI DP-BA-HG-40/60

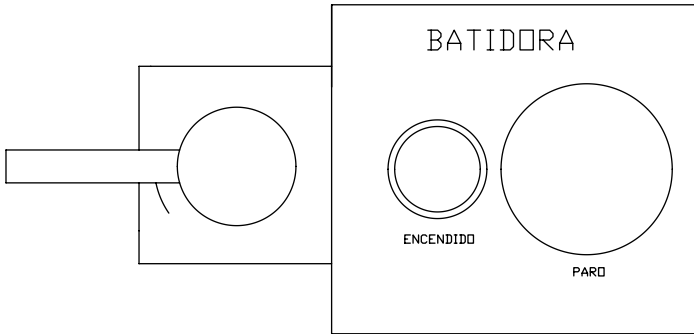


### Modelos BATI DP-BA-HG-100

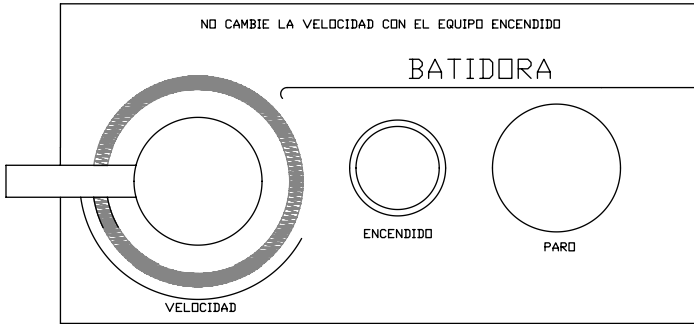


# PANEL DE CONTROL

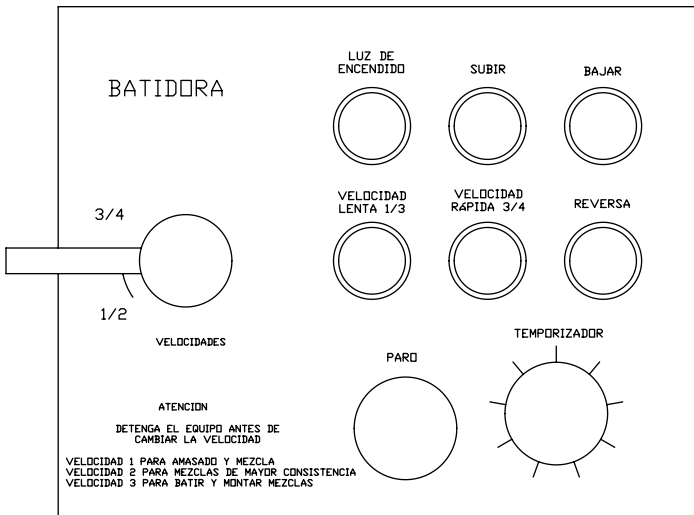
**BATI DP-BA-HD-40**



**BATI DP-BA-HD-60**



**BATI DP-BA-HD-100**



## IMPLEMENTOS DEL EQUIPO

**Globo:** Dedicado para batir y airear mezclas líquidas o semilíquidas como claras de huevo, nata o glaseados.



**Paleta:** Ideal para mezclar ingredientes secos o húmedos como preparación de masa para pasteles, galletas o cremas.



**Gancho:** Especialmente diseñado para el procesamiento de masas densas de panadería.



## Requerimientos del equipo

### Requerimientos eléctricos

Asegure un suministro de energía y una instalación eléctrica con las siguientes características para cada modelo.

Modelo	Alimentación	Instalación eléctrica
BATI DP-BA-HD-40	220 V a 60 Hz Monofásica	La instalación eléctrica del lugar debe contar con cable de calibre 10, conexión a tierra física y pastillas termomagnéticas de 30 A para evitar daños al equipo o usuario en caso de sobrecargas de la red eléctrica.
BATI DP-BA-HD-60	220 V a 60 Hz Trifásica	
BATI DP-BA-HD-100	220 V a 60 Hz Trifásica	

### Requerimientos de lubricación

- Aplique una capa delgada de grasa de grado alimenticio en la base de los implementos antes de acoplarlos en el equipo; Al terminar, retire el exceso de grasa de los implementos y el eje del equipo con ayuda de un paño seco.
- Retire la tapa superior del equipo y lubrique la transmisión del equipo con grasa de grado alimenticio de manera periódica.

**Importante: No utilice lubricantes convencionales en estos equipos debido al riesgo de contaminación del producto.**

## Requisitos de montaje

- Ubique la batidora sobre una superficie nivelada y firme, evitando su proximidad a fuentes de calor o zonas susceptibles a la humedad.
- No exponga el equipo a la luz del sol de manera directa.
- Procure tener una fuente de alimentación accesible para conectar el equipo de manera segura.
- Mantenga al menos una separación de 10 cm con otros equipos o paredes del recinto para no perjudicar la ventilación.
- No coloque el equipo en zonas altas debido al riesgo de accidentes por caída.

## Selección de implementos

Para colocar un implemento en el eje de sujeción del equipo siga los siguientes pasos:

- 1-Coloque el tazón en su punto inferior y retírelo.
- 2-Abra la rejilla protectora para poder acceder al eje de sujeción.
- 3-Seleccione el implemento a utilizar e insértelo al eje de sujeción empujándolo hacia arriba hasta que se detenga.
- 4-Para asegurar el implemento empújelo hacia arriba y gírelo a la izquierda para bloquearlo.

5-Una vez instalado el implemento requerido instale nuevamente el tazón y colóquelo en su posición superior.

6-Cierre la rejilla de seguridad para no tener problemas al arranque.

7-Para retirar el implemento basta con girarlo a la derecha

## Selección de velocidad

Para seleccionar cualquier velocidad siga los siguientes pasos:

1. Detenga el equipo.

2. Seleccionada la velocidad requerida.

3. Gire lentamente el eje en la dirección indicada por la etiqueta mientras mueve la palanca lateral hasta seleccionar la velocidad requerida en caso de tener dificultades.

4. Encienda el equipo nuevamente.

***Nota: Utilice velocidad baja para amasar, velocidad media y alta para procesos de batido.***

## Prueba de arranque y operación básica

### Prueba de arranque

1. Coloque el tazón en posición superior y asegúrese de cerrar completamente de la rejilla de seguridad.

2. Conecte el equipo a la corriente y pulse el botón de inicio para comenzar la prueba de arranque.

3. Compruebe que el eje de la batidora gire en el sentido señalado por la etiqueta pegada en el equipo.

4. Verifique que el equipo no produzca ruidos extraños, vibración excesiva, inestabilidad en el implemento, sobrecalentamiento o aparición de humo.

5. Realice la prueba por al menos 3 minutos antes de utilizar el equipo.

***Importante: Si el eje gira en sentido contrario al señalado en la etiqueta apague y desconecte el equipo inmediatamente para evitar daños, seguido, verifique la instalación eléctrica para corregir esa situación.***

### Operación básica

1. Seleccione la velocidad requerida.

2. Prepare la mezcla dentro del tazón considerando una proporción recomendada de 47% de agua y 53% de masa.

3. Coloque el tazón en la base y asegúrelo en su posición superior, posteriormente cierre la rejilla de seguridad.

4. Conecte el equipo y pulse el botón de inicio para comenzar a trabajar.

5. Una vez terminado el proceso apague y desconecte el equipo.

6. Abra la rejilla de seguridad y coloque el tazón en posición inferior para retirar la masa.

# Limpieza del equipo

Para una limpieza profunda en las superficies de contacto y salpicadura siga los siguientes pasos:

- 1-Elimine el exceso de residuos enjuagando el implemento y tazón de manera sencilla.
- 2-Retire los desperdicios, grumos, aceite o grasa utilizando un detergente de grado vegetal y una esponja suave.
- 3-Enjuague completamente los elementos hasta que queden totalmente limpios.
- 4-Elimine las salpicaduras de la superficie del equipo utilizando un paño suave humedecido con agua y detergente de grado vegetal.
- 5-Seque completamente las superficies para eliminar residuos de humedad.

# Mantenimiento

## Mantenimiento preventivo

### Diario

#### **Inspección Visual:**

Verifique el estado general de la batidora, buscando posibles daños o desgastes visibles.

#### **Limpieza Exterior:**

Limpie la carcasa exterior con un paño húmedo.

### Semanal

#### **Revisión de Cableado:**

Inspeccione el cable de alimentación en busca de daños, cortes o desgastes.

Verifique que el enchufe esté en buenas condiciones.

#### **Inspección de Accesorios:**

Revise los accesorios, como batidores y ganchos, en busca de deformidades o desgastes.

### Mensual

#### **Inspección de Transmisión:**

Revise la transmisión y engranajes en busca de signos de desgaste o necesidad de ajuste.

#### **Verificación de Velocidades:**

Realice pruebas para garantizar que todas las velocidades estén funcionando correctamente.

# Características técnicas

Modelo	Dimensiones Fr x Fon x Alt (cm)	Peso (kg)	Volumen de tazón (Litros)	Masa terminada (kg)	Alimentación	Potencia de motor (HP)	Velocidades (rpm)
BATI DP-BA-HD-40	63 x 63.7 x 101.1	153	40	6	220 V a 60 Hz Monofásica	1 2/3	80 160 388
BATI DP-BA-HD-60	65.2 x 72.4 x 130	203	60	8	220 V a 60 Hz Trifásica	3	74 155 388
BATI DP-BA-HD-100	84 x 130 x 175	551	100	40	220 V a 60 Hz Trifásica	3 3/4	75 111 220

## Solucionador de problemas

Si el equipo experimenta algún problema durante su operación, consulte el siguiente cuadro para identificar la causa probable y encontrar la solución correspondiente a la incidencia presentada.

Problema	Posible Causa	Solución
La batidora no se enciende.	Conexión eléctrica incorrecta o interruptor defectuoso.	Verifica la conexión eléctrica y el interruptor. Prueba con otra toma de corriente si es necesario.
La batidora hace ruidos extraños.	Componentes sueltos o desgastados.	Apaga la batidora y verifica visualmente si hay piezas sueltas. Consulta al servicio técnico si es necesario.
Vibración excesiva durante el uso.	La máquina no está nivelada o hay accesorios desequilibrados.	Asegúrate de que la batidora esté colocada sobre una superficie nivelada. Verifica y ajusta la colocación de los accesorios.
La batidora no mezcla de manera uniforme.	Velocidad incorrecta o accesorios mal colocados.	Ajusta la velocidad según las recomendaciones del fabricante y asegúrate de que los accesorios estén correctamente instalados.
La batidora se calienta demasiado.	Uso continuo sin descanso o capacidad de carga excedida.	Deja que la batidora se enfríe si ha estado en uso continuo. Asegúrate de no exceder la capacidad de carga máxima.
Fugas de líquido desde la batidora.	Juntas desgastadas o dañadas.	Apaga la batidora y verifica las juntas. Reemplaza las juntas defectuosas según las instrucciones del fabricante.

Accesorios no se desmontan correctamente.	Mecanismo de bloqueo defectuoso.	Asegúrate de que la batidora esté apagada. Verifica y ajusta el mecanismo de bloqueo según las indicaciones del fabricante.
La velocidad de la batidora es inconsistente.	Problemas en el sistema de control de velocidad.	Apaga la batidora y vuelve a encenderla. Si el problema persiste, consulta al servicio técnico.
Olor a quemado durante el uso.	Motor sobrecalentado o componentes internos dañados.	Apaga la batidora inmediatamente. Permite que se enfríe antes de intentar usarla nuevamente. Si el problema persiste, contacta al servicio técnico.
La batidora no se detiene después de apagarla.	Interruptor defectuoso o problemas eléctricos.	Desconecta la batidora de la corriente eléctrica de inmediato y contacta al servicio técnico para reparaciones.

## Garantía del producto

### DESCRIPCIÓN

**Nuestros equipos están garantizados por un período de 1 año, a partir de la fecha de compra.**

La garantía cubre fallas en el funcionamiento del equipo por defectos de fabricación y será atendida sin costo alguno en mano de obra y refacciones, con previa autorización del departamento de Servicio Postventa. Para ser efectiva su garantía comuníquese con nosotros a través de cualquiera de nuestros medios de contacto; recuerde tener a la mano la póliza correspondiente debidamente sellada o la factura de su compra en donde consten los datos del equipo y fecha de compra.

### CONDICIONES

- El servicio para los equipos de bajo volumen como: Básculas, molinos, rebanadoras, licuadoras, etc. Será prestado directamente en los Centros de Servicio Autorizados o entregado en las sucursales en donde realizó su compra. **NO SE HARÁ A DOMICILIO.**
- El servicio para equipos de alto volumen como: Enfriadores, vitrinas conservadores, hornos, etc. **SE REALIZARÁ A DOMICILIO**, siempre y cuando, sea dentro del perímetro urbano de la ciudad en donde se realizó la compra y/o donde existe un Centro de Servicio Autorizado por la empresa. Lo anterior estará sujeto a las condiciones de seguridad y accesibilidad de la zona.
- En caso de tratarse de una ciudad en donde no exista sucursal o Centro de Servicio, el cliente deberá cubrir los gastos de traslado o viáticos del técnico considerando como punto de referencia la sucursal o Centro de Servicio más cercano.
- Los gastos de traslado o viáticos se pagaran conforme a los tabuladores propios de la empresa y deberán ser cubiertos antes de la prestación del servicio.
- La garantía consiste en el cambio físico del equipo durante los primeros 15 días posteriores a la fecha de compra, sujeto a la autorización del departamento de postventa, pasados los 15 días, se realizará la reparación del equipo y cambio de las partes dañadas, siempre y cuando, la falla obedezca a un defecto de fabricación.
- La garantía no incluye trabajos de carpintería, mampostería, obras civiles, plomería y otros similares. Tampoco maniobras de equipo, traslados, ni modificaciones en el local en donde se encuentre el equipo.
- Para que esta garantía sea válida el equipo deberá ser instalado y/o conectado cumpliendo con todas las especificaciones y requerimientos estipulados en el manual del fabricante. El cliente se obliga a sí mismo al firmar esta garantía a leer el manual y a instalar y/o conectar su equipo conforme a

todo lo que en el está estipulado, de lo contrario la garantía no será válida.

## **ATENCIÓN: LAS PARTES ELÉCTRICAS NO ENTRAN EN GARANTÍA.**

### **NO ES VÁLIDA LA GARANTÍA CUANDO:**

- *El equipo se haya conectado con una instalación eléctrica inadecuada, deficiente o con un voltaje distinto al señalado en el equipo o en el manual del fabricante.*
- *La instalación, conexiones o utilización sean diferentes a las que aparecen en el manual de instrucciones.*
- *El equipo haya sido desarmado, intervenido, dañado o por fallas que resulten por malas conexiones por personal distinto a los técnicos autorizados por la empresa.*
- *El cliente haya hecho uso excesivo o inadecuado del equipo en cuestión.*
- *Haya accesorios o consumibles que presenten desgaste natural provocado por el uso del equipo, así como en partes de tipo estético.*
- *Se hayan utilizado refacciones, accesorios y/o consumibles no originales.*
- *Haya defectos de funcionamiento, desempeño o estéticos provocados por factores externos como oxidación, corrosión, etc. causados por condiciones ambientales tales como humedad, temperatura de trabajos inadecuadas, exposición a la intemperie, entre otros.*
- *Haya defectos de funcionamiento, desempeño o estéticos provocados por factores externos como oxidación, corrosión, etc. causados por condiciones ambientales tales como humedad, temperatura de trabajos inadecuadas, exposición a la intemperie, entre otros.*
- *Se presenten daños físicos como golpes rayones, abolladuras posteriores a la entrega del producto.*
- *Se presenten daños causados por roedores, plagas, cucarachas, insectos o cualquier otro animal.*
- *Haya daños causados por limpieza inadecuada, falta de mantenimiento y/o uso distinto al recomendado por el fabricante.*
- *Se presenten defectos por variaciones de voltaje ocasionadas por agentes externos.*
- *El equipo haya sido conectado con reguladores inadecuados, en condiciones extremas o contraindicaciones a lo estipulado en el manual.*
- *Cuando el equipo haya sufrido daños accidentales o deterioros causados durante el transporte del mismo efectuados por el cliente.*
- *A los equipos de refrigeración que no se le haya dado el reposo mínimo de 12 horas estipulado por el fabricante antes de conectarlo a la toma de corriente eléctrica.*
- *En el caso de equipos adquiridos a crédito, el Servicio de Garantía se brindará a los clientes que se encuentren al corriente en sus pagos.*

---

**SELLO DE LA TIENDA Y FECHA DE COMPRA**

**DIGiTOP®**