

MANTEQUERA

MBE-6

Manual del Usuario

2016

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

1.1 Función

1.1.1 Esta mantequera está diseñada para hacer mantequilla a partir de nata con alto contenido en grasa (de ahora en adelante-crema).

1.2 Especificaciones

1.2.1 Capacidad de la crema:

- Mínima, l.....2
- Máxima, l.....6

1.2.2 Capacidad del recipiente, l.....10

1.2.3 Velocidad del mezclador, rpm.....1380

1.2.4 Tiempo de producción de mantequilla, min.....De 8 a 30

1.2.5 Salida de mantequilla, %.....De 35 a 50

1.2.6 Modo de operación:

- Tiempo máximo de un arranque, min.....30
- Pausa mínima, min.....30

1.2.7 Potencia, W.....260

1.2.8 Voltaje, V/Hz.....220 ± 10 % / 50

1.2.9 Dimensiones generales:

-Diámetro.....284

-Altura.....551

1.2.10 Peso, Kg.....5.8

1.2.11 Tiempo de caducidad, años.....5

1.3 Una entrega contiene

Detalles mostrados en la imagen 1.

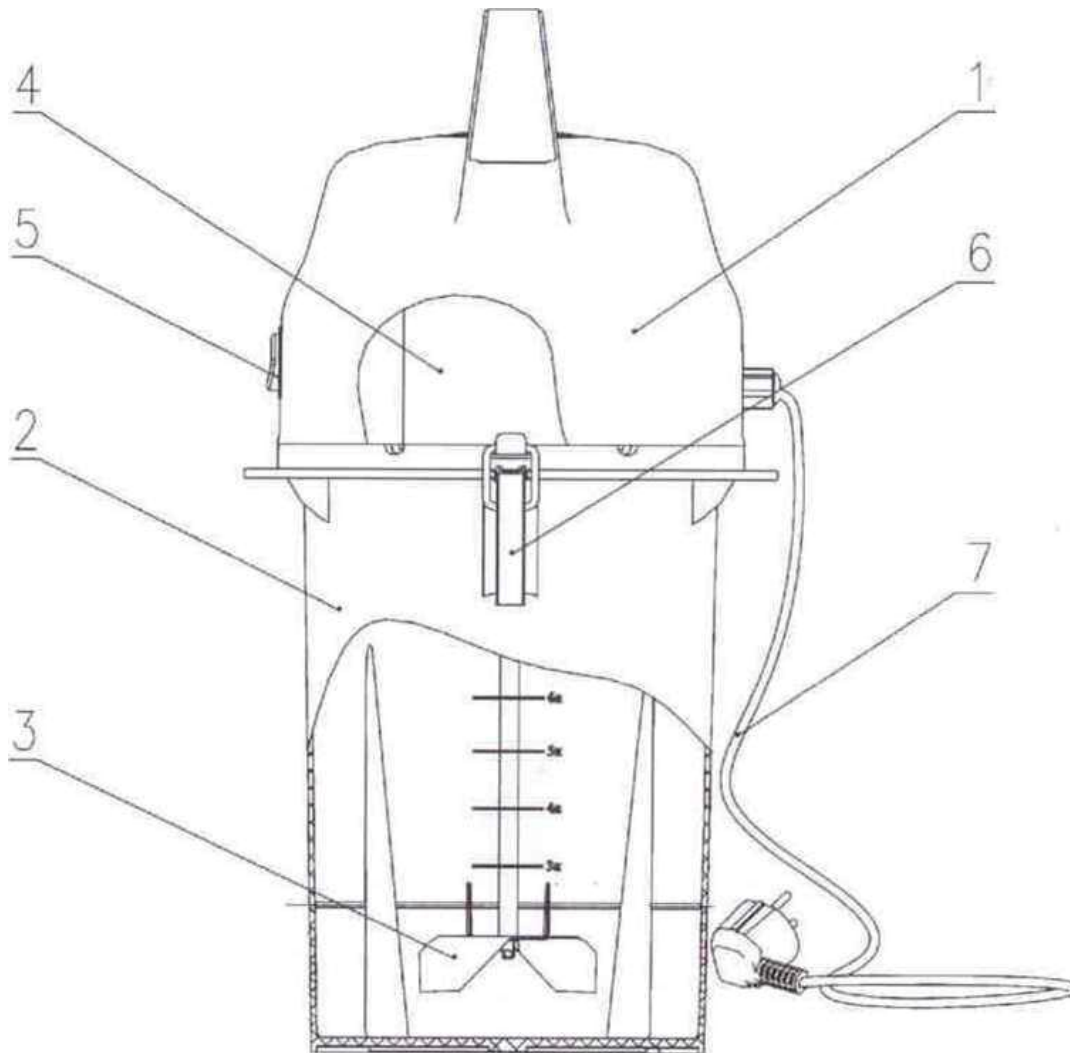
1.4 Set completo

0599110100 PЭ

Mantequera . - I.

Manual . - I.

Caja , . - I.



1 – Accionamiento eléctrico; 2 – Contenedor; 3 – Mezclador; 4 – Motor con condensador; 5 – Interruptor;
6- Fijador; 7 – Cable de alimentación

Imagen 1 – Vista general de la mantequera

2. USO

2.1 Límites de uso

Verifique los límites de uso antes de utilizar la mantequera. La falta de cumplimiento de estas recomendaciones puede causar daños en el equipo.

2.1.1 Observe las siguientes recomendaciones:

- No deje la mantequera funcionando sin supervisión y no permita que los niños se acerquen a ella:

ADVERTENCIA:

- No utilice la mantequera si la tensión es superior a 242 V;
- No utilice la mantequera en una habitación con alta humedad, por debajo del 80%;
- No cierre los orificios de ventilación del equipo mientras la mantequera esté funcionando;
- No empiece a desarmar la mantequera si no se ha detenido por completo;
- No ensamble, desmonte, revise y repare la mantequera si el cable de alimentación está conectado a la toma de corriente;
- No gire ni incline la mantequera mientras esté funcionando;
- Apague la mantequera y desconéctela de la toma de corriente de forma inmediata si detecta alguna avería (chispas, olor, humo).

2.1.2 Observe las siguientes recomendaciones para prolongar la vida útil de la mantequera:

ADVERTENCIA

- No utilice la mantequera si la tensión es inferior a 198V;
- No utilice la mantequera si el mecanismo de accionamiento no está fijado;
- No utilice la mantequera si el volumen de crema es mayor o menor que el recomendado;
- No utilice la mantequera en un ciclo más de 30 minutos y no efectúe la pausa por menos de 30 minutos;
- No utilice la mantequera si se detectan ruidos o vibraciones extrañas;
- No conecte la mantequera a la toma de corriente si el aislamiento del cable o el enchufe están dañados o si el interruptor está en posición de encendido;
- No conecte la mantequera a la corriente eléctrica si no está ensamblada;

- No desconecte la mantequera de la corriente eléctrica si el interruptor está en posición de encendido;
- No vierta el agua con una temperatura de 80°C en el recipiente;
- No permita que el agua entre en contacto con el motor eléctrico mientras lava el mecanismo de accionamiento.

2.2. Preparativos para el uso del dispositivo

2.2.1 La mantequera está ensamblada dentro de la caja (imagen 1).

2.2.2 Después de abrir la caja:

- Desmunte el accionamiento eléctrico;
- Lave el recipiente con una solución de soda al 2%, luego lávelo con agua limpia y séquelo;
- Limpie la unidad eléctrica con una servilleta mojada con solución de soda al 2% y séquela.
- El bloque de accionamiento eléctrico debe ser sujetado por dos fijadores.

2.3 Inicio

Preparación de la nata antes del batido:

2.3.1 Si se utiliza la nata fresca obtenida tras el descremado con un contenido de grasa del 32...37%, se debe pasteurizar y enfriar a 4 - 7 °C durante 5 - 7 horas. A continuación, se calienta suavemente la nata hasta alcanzar 13 - 15 °C durante 40 - 60 minutos. Puede hacer esto si hace entrar en contacto con agua a una temperatura no mayor de 27 °C el contenedor con crema (mezcle la crema de 2 a 3 veces cada 5 minutos). También puede dejar la crema a temperatura ambiente por 3-4 horas y mezclarlas de manera periódica.

2.3.2 Si ha obtenido la nata sin hacer uso de una descremadora (nata con un contenido de grasa no inferior al 25%), no la procese de acuerdo con el apartado 2.3.1. Bátala mientras esté cruda. La mantequilla tendrá un sabor agrio. La temperatura de batido es de 10 a 15 °C. Si la nata es demasiado grasa, mézclela con leche para hacerla más fluida. No se debe batir la nata comprada en el supermercado, ya que su contenido en grasa puede ser demasiado bajo.

2.3.3 Ponga la nata preparada en el recipiente de la mantequera, la carga máxima es de 6 litros y la mínima es de 2 litros. A continuación, encienda la mantequera. Durante el batido obtendrá tanto grano de mantequilla como suero de mantequilla.

2.3.4 Tras 8 minutos de batido, compruebe el estado de la mantequilla cada 30 segundos. Para ello, apague la mantequera, desconéctela de la electricidad y desmonte el accionamiento eléctrico. Si los granos de mantequilla se juntan en una masa homogénea y el suero de mantequilla tiene un color blanco transparente, entonces la mantequilla está lista. En caso contrario, se debe continuar el proceso.

2.3.5 Si el proceso de elaboración de la mantequilla ha terminado, es necesario

- Apagar la mantequera;
- Desconectarla de la corriente eléctrica;
- Desmontar el accionamiento del contenedor;
- Verter el suero de mantequilla y lavar la mantequilla con agua fría varias veces para retirar los restos de suero.

3. SERVICIO

3.1 El mantenimiento correcto de acuerdo con las recomendaciones de este manual es necesario para garantizar una larga vida útil y un buen funcionamiento de la mantequera.

3.2 No estropee las piezas de la mantequera. Mantenga las piezas de plástico de la mantequera alejadas de disolventes activos y de cualquier objeto con temperatura superior a 80 C.

3.3 Lave las superficies sucias de la mantequera con un paño suave y una solución de soda o jabón al 0,5-2%. No utilice lija ni cepillos metálicos.

3.4 Mantenga el agua alejada de los orificios de ventilación de la parte superior del accionamiento eléctrico.

3.5 Lubrique el eje y el mezclador de la mantequera con vaselina técnica si no la utiliza durante mucho tiempo.

3.6 Los rodamientos tienen suficiente vida útil. No los lubrique.

4. REPARACIÓN

4.1 La reparación debe ser realizada únicamente por el centro de servicio.

4.2 La lista de posibles averías y los métodos para eliminarlas se indican en la tabla 2.

Posibles fallas	Posibles causas	Como resolverlas
La mantequera está conectada a la Fuente de electricidad, pero esta no funciona.	No hay voltaje	Debe ser reparado en un centro de servicio técnico
	El cable está dañado	
	El circuito dentro del motor o el cable está descompuesto	
El motor funciona, pero el accionamiento eléctrico no. The motor is running but the electrical drive isn't	El motor está averiado	

5. GARANTÍA

5.1 El periodo de garantía es de 12 meses a partir del momento de la compra.

5.2 El fabricante no se hace responsable por daños causados por uso inapropiado por parte del usuario