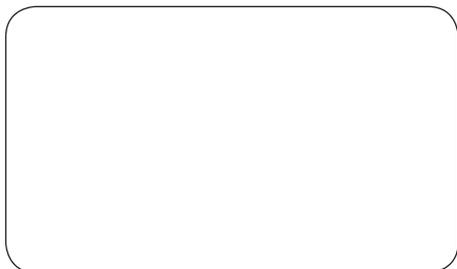




TELÉFONO: +51 1 330 9645 - 423 4570 - 688 3452



FABRICADO POR METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

52832.3 - ESPANHOL

Data de Correção: 03/12/2015

- Además de estas máquinas, fabricamos una línea completa de equipos. Consulte su vendedor.
- Debido a la constante evolución de nuestros productos, las informaciones acá contenidas pueden ser modificadas sin aviso previo.

MANUAL DE INSTRUCCIONES



BATIDORA PLANETARIA, BLANCA, MÚLTIPLES VELOCIDADES, 5 LITROS

MODELO
BPS-05-N

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente, este equipo es una máquina potencialmente PELIGROSA. El mantenimiento, la limpieza o cualquier servicio deben ser hechos por una persona debidamente entrenada, con la máquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar incidentes:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar riesgo de choque eléctrico, y daños al equipo, nunca utilice el mismo con ropas o pies mojados y en superficie húmeda ó mojada, ni tampoco sumérjalo en agua o otro líquido, ni utilice chorro de agua directamente sobre la máquina.

1.1.3 Debe ser siempre supervisada la utilización de cualquier equipo, principalmente cuando esté siendo utilizado próximo a niños.

1.1.4 Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando: no esté en uso, antes de limpiarlo o de insertar o remover accesorios, mantenimiento o cualquier otro tipo de servicio.

1.1.5 No utilice ningún equipo que posea cable o enchufe dañado. No permita que el cable de fuerza permanezca en el borde de la mesa o contador, o que toque superficies calientes.

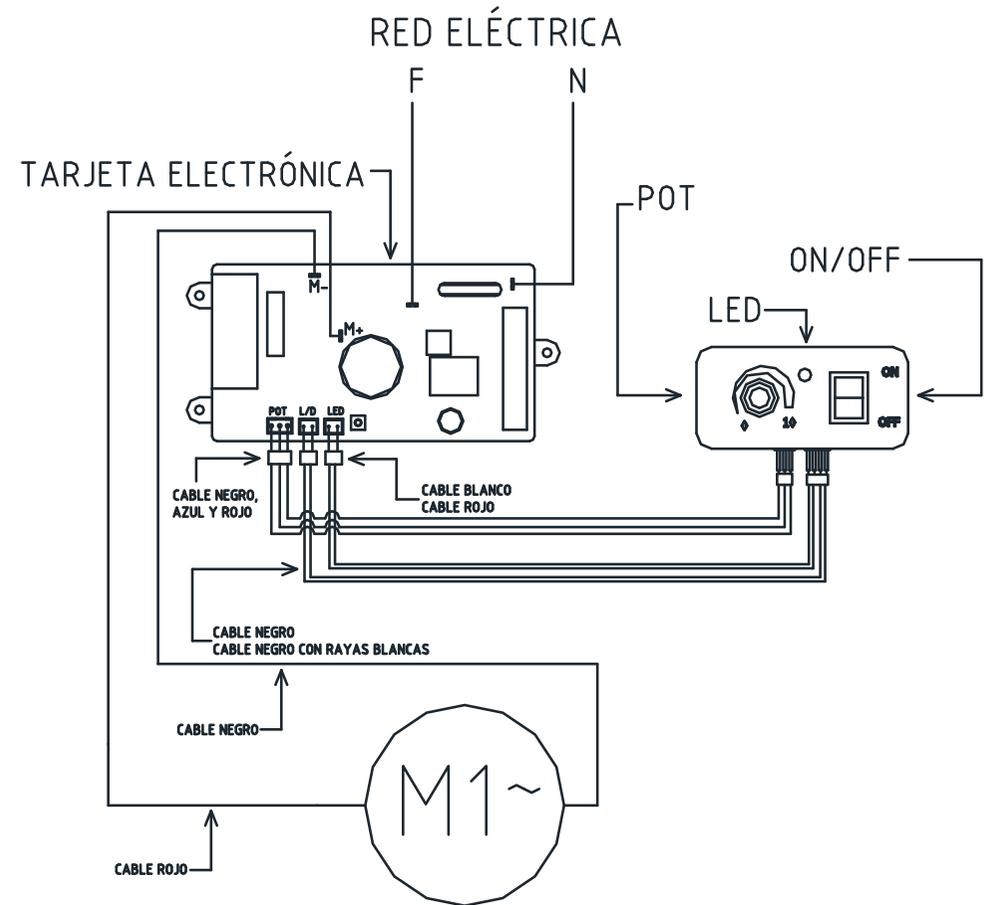
1.1.6 Si su aparato no está funcionando correctamente o cuando este sufra una caída, ó haya sido dañado de alguna manera, contacte el Servicio Técnico Autorizado más cerca para revisión, reparo, ajuste mecánico o eléctrico.

1.1.7 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar lesiones personales.

1.1.8 Mantenga las manos y cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento del aparato mientras está en funcionamiento para evitar lesiones personales o daños al equipo.

1.1.9 Asegúrese de que la tensión de la máquina y de la red eléctrica sean las mismas, y que la máquina esté debidamente conectada a tierra.

11. Diagrama Eléctrico



9. Normas Observadas

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-14

10. Mantenimiento

El mantenimiento debe ser considerado un conjunto de procedimientos destinados a mantener el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento, ofreciendo aumento de vida útil y de la seguridad.

* Limpieza - Verifique el ítem 3.4 Limpieza de este manual.

* Cableado - Verifique todos los cables cuanto a deterioro y todos los contactos (terminales) eléctricos cuanto al apriete y corrosión.

* Contactos - Llave prender /apagar, botón de emergencia, botón reset, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente y que la operación del equipo sea normal.

* Instalación - Verifique la instalación de su equipo en conformidad con el ítem 2.1 Instalación, de este manual.

1. Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verifique la instalación eléctrica;
- Mida la tensión de la toma de energía;
- Mida la corriente de funcionamiento y comparar con la nominal;
- Verifique el apriete de todos los terminales eléctricos del equipo, para evitar posibles malos contactos;
- Verifique posibles holguras en el eje del motor eléctrico;
- Cheque el cableado y cable eléctricos cuanto a señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2. Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- Verifique componentes eléctricos como llave prender / apagar, botón de emergencia, botón reset y circuitos electrónicos cuanto a señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- Verifique posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Verifique retenedores, anillos o'rings, anillos v'rings y demás sistemas de sellados.

IMPORTANTE

Para mayor seguridad del usuario, este equipo es equipado con un sistema de seguridad que impide el accionamiento involuntario del mismo después una eventual falta de energía eléctrica.

IMPORTANTE

Asegúrese de que el cable de alimentación esté en perfecta condición de uso. Caso el mismo no esté, haga la sustitución del cable dañado por otro que atienda las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser realizada por un profesional calificado y deberá atender las normas de seguridad locales.

IMPORTANTE

Este aparato no se destina a la utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad.

IMPORTANTE

Se recomienda que los niños sean vigilados para asegurar que no estén jugando con el aparato.

IMPORTANTE

En caso de emergencia quite la enchufe de la toma de energía eléctrica.

IMPORTANTE

Nunca utilice chorros de agua directamente sobre el equipo.

1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan la máquina son construidos con materiales seleccionados con criterio para cada función, dentro de los patrones de pruebas y de la experiencia Siemens.

FIGURA 01



- 01 - Cabezal
- 02 - Base
- 03 - Olla 05 litros
- 04 - Llave Selectora de Velocidad

- 05 - Llave Prender / Apagar
- 06 - Perilla Trabar / Destrabar

CUADRO 03

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La máquina no prende	Falta de energía eléctrica. Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	Verifique si hay Energía Eléctrica. Llame al Servicio Técnico Autorizado.
Olor de quemado y / o humo.	Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	Llame al Servicio Técnico Autorizado.
La máquina prende, pero cuando el producto es colocado en el equipo, el mismo para o gira en baja revolución.	Correa deslizando. Problemas con el Motor Eléctrico.Exceso de carga.	Llame al Servicio Técnico Autorizado. Llame al Servicio Técnico Autorizado.
Cable eléctrico dañado.	Fallo en el transporte del producto.	Llame al Servicio Técnico Autorizado.
Ruidos anormales.	Rodamientos defectuosos.	Llame al Servicio Técnico Autorizado.

8. Análisis y Resolución de Problemas

8.1 Problemas, Causas y Soluciones

Este equipo fue proyectado para necesitar del mínimo de mantenimiento. Sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por el uso del equipo.

Caso haya algún problema con su equipo, verifique la tabla a seguir, donde están descritas algunas posibles soluciones recomendadas.

1.3 Características Técnicas

CUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	BPS-05-N
Capacidad de la Olla	litros	05
Tensión	V	220
Frecuencia	Hz	50 ~ 60
Potencia	W	250
Consumo	kW.h	0,25
Altura	mm	420
Ancho	mm	240
Profundidad	mm	350
Peso Neto	kg	14
Peso Bruto	kg	16

CUADRO 02

CUADRO DE CARGA		
MODELO	CARGA MÍNIMA	CARGA MÁXIMA
BPS-05-N	100 ml	1 litro

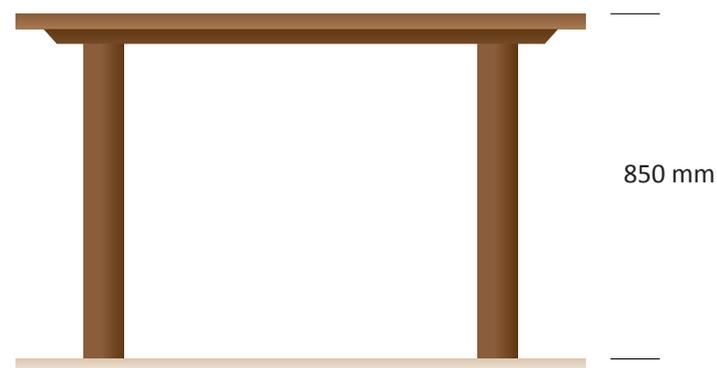
2. Instalación y Operación Previa

2.1. Instalación

2.1.1 Posicionamiento

Su equipo debe ser posicionado sobre una superficie seca y firme y nivelado con altura de 850 mm preferentemente.

No coloque la Batidora sobre el fogón o otros aparatos, ni cerca al horno, para evitar accidentes.



2.1.2 Instalación Eléctrica

Verifique si el voltaje de alimentación de la red eléctrica corresponde a lo de la etiqueta de identificación de la batidora.

El cable de alimentación, posee enchufe con tres clavijas, siendo una de ellas la clavija de conexión a tierra - clavija tierra. Es obligatorio que las tres clavijas estén debidamente conectadas antes de accionar el equipo.

Conecte la enchufe de la batidora en una toma tripolar exclusiva y que esté en perfecto estado. Verifique si esta toma posee conexión de tierra, en conformidad con la norma ABNT - NBR 5410 y Ley nº 11337 - Sección conexión de tierra. En caso de dudas, consulte un electricista.

2.2 Operación Previa

Verifique si la Batidora Planetaria está firme en su posición. Antes de usarla, debedse quitar y lavar todas las posibles partes removibles. Para mayor seguridad, lea atentamente el ítem 3.4 Limpieza.

3. Operación

- Verifique si la llave selectora de velocidad está en la posición 0 y si la enchufe de la batidora está desconectada de la toma de energía.
- Afloje la perilla TRABAR / DESTRARBAR (Fig. 01 nº. 06) de la batidora.
- Recline la parte superior de la batidora hacia atrás (Fig. 02).

FIGURA 02



7.4 Operación

7.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo suelto, que pueda tocar cualquier parte de la máquina, ya que eso puede causar graves accidentes. Átelo hacia arriba y atrás, ó cúbralo con un pañuelo

Solamente usuarios entrenados y calificados pueden operar la máquina.

JAMÁS opere la máquina sin ningún(os) de su(s) accesorio(s) de seguridad.

7.5 Después de Terminar el Trabajo

7.5.1 Cuidados

Siempre limpie la máquina, para tanto APÁGUELA FÍSICAMENTE DE LA TOMA DE ENERGÍA.

Nunca limpie la máquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la máquina en sus lugares, antes de prenderla nuevamente.

Verifique los niveles de fluidos.

Al verificar la tensión de la(s) correa(s) / corriente(s), NO coloque los dedos entre la correa(s) y la(s) polea(s), ni entre la(s) corriente(s) y engrane(s).

7.6 Operación de Mantenimiento

7.6.1 Peligros

Con la máquina prendida, cualquier operación de mantenimiento es peligrosa.

APÁGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

IMPORTANTE

Siempre quite la enchufe de la toma de energía en cualquier caso de emergencia.

7.7 Avisos

El mantenimiento eléctrico y / o mecánico, debe ser realizado por personas calificadas para hacer el trabajo.

La persona encargada por el mantenimiento debe asegurarse de que el equipo trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

7.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Máquina

IMPORTANTE

Lea atentamente y cuidadosamente las INSTRUCCIONES contenidas en este manual antes de prender la máquina. Asegúrese de que comprendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda(s), consulte su superior y / o el Vendedor.

7.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos cuyo aislamiento esté dañado pueden producir el escape de corriente eléctrica y causar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

7.2.2 Avisos

Asegúrese de que las INSTRUCCIONES contenidas en este manual, sean completamente comprendidas. Cada función ó procedimiento de operación y mantenimiento debe estar totalmente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, teclas, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser realizado siempre que uno esté seguro de tratarse del comando correcto.

7.2.3 Cuidados

El cable de energía eléctrica, responsable por la alimentación de la máquina, debe poseer sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Los cables eléctricos que queden en el suelo ó junto a la máquina, necesitan estar protegidos para evitar cortocircuito.

7.3 Inspección de Rutina

7.3.1 Aviso

Al verificar la tensión de la(s) correa(s) / corriente (s), NO coloque los dedos entre la(s) correa(s), la(s) corriente(s) ni en lo(s) engranes.

7.3.2 Cuidados

Verifique el(los) motor(es) y las partes deslizantes y girantes del equipo, cuando haya ruidos anormales.

Verifique la tensión de la(s) correa(s) / corriente(s) y sustituya el conjunto, caso alguna correa / corriente / engrane presente desgaste.

Al verificar la tensión de la(s) correa(s) / corriente(s), NO coloque los dedos entre la(s) correa(s) y la(s) polea(s), ni entre la(s) corriente(s) y engrane(s).

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

- Abastezca la olla con los alimentos que serán procesados y encástrela en la base del soporte, girando en el sentido horario hasta trabarla (Fig. 03).

FIGURA 03



- Seleccione el batidor que será usado y conéctelo al dispositivo para encastre de los batidores coincidiendo el perno del dispositivo con la rendija del batidor. Es necesario empujar y girar el batidor en el sentido ante horario, para trabarlo (Fig. 04).

FIGURA 04



- Baje la parte superior de la batidora y apriete la perilla TRABAR / DESTABAR (Fig. 01 n°. 06).

3.1 Accionamiento

El accionamiento de la máquina es hecho apretándose la Llave Prender / Apagar (N°. 05 Fig. 01) localizada en la parte superior de la máquina.

ATENCIÓN

En caso de caída de energía y después la restauración de la misma, la máquina solamente vuelve a operar con el apagar y prender de la misma a través de la llave prender / apagar.

3.2 Procedimiento para alimentación

Ensamble el batidor escogido: Globo (Fig. 07), Pala masa liviana (Fig. 08), Pala masa pesada (Fig.09); coloque los ingredientes en la olla BPS-05 (Nº.03 Fig. 01), prenda la máquina y solamente ahora seleccione la velocidad deseada a través de la llave selectora de velocidad.

IMPORTANTE

Solamente cambie la velocidad a través de la llave selectora de velocidad y después de prender la máquina.

3.3 Ensamble de los Batidores

- Verifique si la llave selectora de velocidad está en la posición apagada / 0 y si la enchufe de la batidora está desconectada de la toma de energía.
- Destrabe la perilla, que si encuentra en el lateral de la base de la máquina.
- Recline la parte superior de la máquina hacia atrás.
- Abastezca la Olla con alimentos que serán procesados y encástrela en la base del soporte, girando en el sentido ante horario hasta trabarlo.
- Seleccione el batidor que será usado y conéctelo al dispositivo para encastre de batidores, acoplado el perno del dispositivo con la rendija del batidor. Es necesario empujar y girar el batidor en el sentido ante horario para trabarlo.
- Baje la parte superior de la batidora, y trábela con la perilla de trabamiento que está localizada en el lateral de la base de la batidora. Antes de iniciar el proceso verifique si la perilla realmente trabó, intentando levantar la parte superior.
- Conecte la enchufe en una toma de energía, que debe estar de acuerdo con el voltaje de la máquina.
- Prenda la máquina en el botón PRENDER /APAGAR y luego seleccione la velocidad deseada hasta que el proceso sea finalizado.

3.4 Limpieza

IMPORTANTE

Nunca haga limpieza con la máquina conectada a la red eléctrica, para tanto quite la enchufe de la toma de energía. Todas las partes móviles deben ser quitadas y limpias. Lave con agua y jabón neutro

Proporcione suficiente espacio de trabajo para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrá tornar el piso resbaladizo y peligroso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.

Nunca toque o accione un comando manual (botón, teclas, llaves eléctricas, palancas, etc.) al acaso.

Si un trabajo necesita ser realizado por una o más personas, señales de coordinación deben ser dadas a cada etapa de la operación. La etapa siguiente no debe iniciarse a menos que una señal haya sido dada y respondida.

IMPORTANTE

SU BATIDORA PLANETARIA FUE PROYECTADA PARA PROCESAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA.

MASAS PESADAS (EJEMPLO PAN), NO DEBEN SER PROCESADAS EN ESTE EQUIPAMIENTO, YA QUE DAÑOS IRREPARABLES PODRÁN OCURRIR CON EL

7.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, apague inmediatamente la llave Prender /Apagar.

Use aceites lubricantes y grasas recomendadas o equivalentes.

Evite choques mecánicos, ya que podrán causar fallos o mal funcionamiento.

Evite que el agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la máquina.

NO MODIFIQUE las características originales del equipo.

NO ENSUCIE, ROMPA O quite CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible, o sea extraviada, solicite otra etiqueta al Servicio Técnico Autorizado más cerca.

Velocidad 4 - Para batir pequeñas cantidades de crema o clara en nieve. Sirve también para batir chantilly, clara en nieve y glaseados.

6. Para Quitar la Olla

- Vuelva gradualmente a la velocidad 1 en la llave selectora de velocidad.
- Coloque la llave selectora de velocidad en la posición 0 y desconecte la enchufe de la batidora de la toma de energía.
- Afloje la perilla TRABAR / DESTABAR (Fig. 01 N° 06) de la batidora.
- Recline la parte superior de la batidora hacia atrás y apriete levemente la perilla TRABAR / DESTABAR(Fig. 01 N° 06).
- Retire el batidor sosteniéndolo por la hasta, empújelo y gírelo en el sentido horario al mismo tiempo. Por fin, tire del batidor hacia abajo.
- Retire la olla, girándola en el sentido ante horario hasta destablarla.

7. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

Caso algún ítem de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD, no se aplique a su producto, favor desconsiderarlo.

Las nociones de seguridad fueron elaboradas para orientar y instruir adecuadamente los usuarios de las máquinas y aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

La máquina solamente deberá ser entregada al usuario en buenas condiciones de uso, siendo que este debe ser orientado acerca del uso y la seguridad del equipo por el Vendedor. El usuario solamente debe utilizar la máquina después de conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, LEYENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

7.1 Prácticas Básicas de Operación

7.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos, presentan puntos o terminales con presencia de tensión elevadas. Estos, cuando tocados, pueden ocasionar graves choques eléctricos o hasta mismo MUERTE del usuario.

Nunca maneje un comando manual (botón, teclas, llaves eléctricas, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojados. No observar esta recomendación, también podrá causar choque eléctrico o hasta la MUERTE del usuario.

7.1.2 Advertencias

La localización de la Llave Prender / Apagar debe ser bien conocida, para que pueda ser accionada a cualquier momento sin la necesidad de buscarla. Antes de cualquier tipo de mantenimiento, desconecte físicamente el equipo de la red eléctrica.

IMPORTANTE

Nunca utilice chorros de agua directamente sobre el equipo.

3.5 Cuidados con los aceros inoxidable

Los aceros inoxidable pueden presentar puntos de "corrosión", que SIEMPRE SON CAUSADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuada.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable es debida principalmente a la presencia del cromo, que en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que causan la corrosión. Cuando la camada protectora se rompe, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipo, debe promover la limpieza, utilizando agua y jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave y / o esponja de nylon. Enseguida, solamente con agua corriente, debe enjuagar y inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado, son extremadamente importantes para evitar la aparición de manchas y corrosión.

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y ciertas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amonio tetravalente, compuestos de yodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

Por generalmente poseer CLORO en su composición, estas sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos (pitting) de corrosión.

Hasta mismo los detergentes usados en la limpieza del hogar, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más que el necesario, debiendo ser también retirados con agua y la superficie ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas o lanas de acero y cepillos de acero carbono, además de rayar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan contaminando el acero inoxidable. Por lo tanto, estos productos no deben ser usados en la limpieza y higienización. Raspados hechos con instrumentos punzantes o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidable:
 Polvos, grasas, soluciones ácidas como el vinagre, jugos de frutas y demás ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros comunes, residuos de esponjas o lanas de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

4. Ajuste de la Altura de los Batidores

IMPORTANTE

La batidora BPS-05 viene ajustada de fábrica. Sin embargo, si por alguna razón el batidor tocar el fondo de la olla, usted podrá ajustarlo, como en el ejemplo a seguir.

- Verifique si la llave selectora de velocidad está en 0 y si la enchufe de la batidora está desconectada de la toma de energía.
- Destrabe la perilla TRABAR / DESTRABAR (Fig. 01 N°. 06).
- Recline la parte superior del equipo hacia atrás (Fig. 05).
- Con un destornillador, gire lentamente el tornillo que se encuentra en la parte superior del soporte, en el sentido ante horario, para levantar el batidor, o en el sentido horario para bajarlo, y así regule el tornillo hasta encontrar el punto ideal que es cuando los batidores rocen el fondo de la olla (Fig. 06).

FIGURA 05



FIGURA 06



FIGURA 07



FIGURA 08



FIGURA 09



5. Preparo de los alimentos

Su batidora mezcla de manera más homogénea y más rápida que cualquier otra batidora eléctrica. Por lo tanto, el tiempo de mezcla de la mayoría de las recetas debe ser ajustado, para evitar que la masa ultrapase el punto. Por ejemplo, para tortas, el tiempo de mezcla puede ser diferente de lo indicado para otras batidoras.

Tres modelos de batidores acompañan su equipo. Cada uno de ellos usado para una finalidad específica.

1 - Batidor para masas livianas: El batidor plano para masas livianas como indicado en la fig. 08 sirve para batir masas ligeras como: pasteles, galletas, glaseados, panes rápidos, pasteles de carne, buñuelos, puré de papas, tortas y otras de este tipo.

2 - Batidor para masas pesadas: El batidor plano para masas pesadas como indicado en la fig. 09 sirve para batir masas pesadas, con levadura, como: panes, donas, pizza, pasta, entre otras de este tipo. Observación: cuando utilizar el batidor para masas pesadas, utilizar solamente la velocidad 1 para evitar daños en su equipo.

IMPORTANTE

Quando utilizar el batidor pala para masas pesadas (fig. 09), NUNCA exceda la cantidad de 250g de harina de trigo.

3 - Batidor globo: El batidor pala globo como indicado en la fig. 07 sirve para batir claras para masas que exigen incorporación de aire como: huevos, bizcochuelos, clara en nieve, mayonesa, glaseados y merengues, dulces, etc.

Mezclas líquidas: mezclas que conteniendo grandes cantidades de ingredientes líquidos deben ser mezcladas en baja velocidad para evitar salpicaduras.

5.1 Sugerencias para preparo

Velocidad 1 - Para agitar y mezclar lentamente los ingredientes. Inicio de todos los procedimientos de mezclas. Usada para añadir harina y otros ingredientes secos a la masa, o líquido a ingredientes secos o mezclar masas pesadas.

Velocidad 2 - Para mezclar en velocidades más rápidas. Usada para mezclar masas pesadas, iniciar puré de papas, legumbres, mezclar manteca o grasa a la harina, mezclar masas finas, dar consistencia a la masa de buñuelos y mezclar masa para panes y donas. Sirve también para batir masas semipesadas, como galletas y pasteles. Para añadir azúcar y manteca a la masa y azúcar a la clara en nieve.

Velocidad 3 - Para batir en velocidad de mediana a rápida. Usada para finalizar a la mezcla de pasteles, galletas y otras masas.