



MANUAL DE INSTRUCCIONES

BATIDORA PLANETARIA 06 litros

Modelo

BPS-06

38931.5 - Janeiro / 2014



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3255 2000 – Fax: +55 47 3255 2020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br



E-mail: at@siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

7.6 Mantenimiento

7.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de manutención es peligrosa. **DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.**

7.6.2 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.

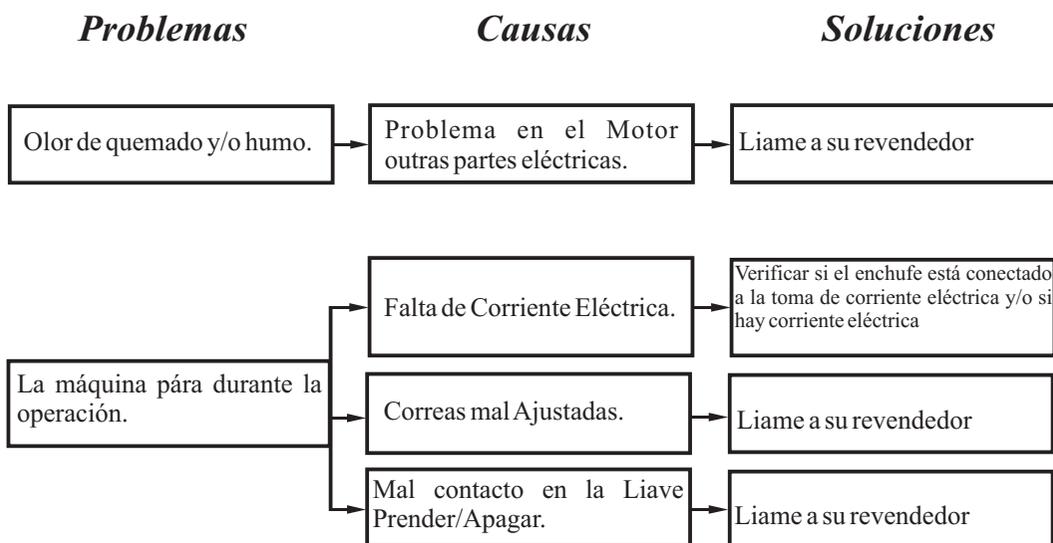
La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones **TOTALES DE SEGURIDAD.**

8. ANÁLISIS Y SOLUCIONES DE PROBLEMAS

8.1 Problemas, Causas y Soluciones

Las Batidoras Planetarias modelo han sido diseñadas para necesitar el mínimo mantenimiento, sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Tabla - 02



SUMÁRIO

1. Introdução	01
1.1 Seguridaa	01
1.2 Componentes principales	01
1.3 Características Técnicas	02
2. Instalacón y Pre Operación	02
2.1 Instalación	02
2.2 Pré-Operación	03
3. Operación	03
3.1 Accionamiento	04
3.2 Procedimiento para Alimentación	04
3.3 Montaje de los Aditamento	04
3.4 Limpieza	04
4. Ajuste de la altura de los Agitadores	06
5. Preparación de los alimentos	07
5.1 Sugestiones para preparo	07
6. Para sacar ja olla	08
7. Nociones Generales de Seguridad	08
7.1 Prácticas Básicas de Operación	08
7.2 Cuidados y Observaciones Antes de Enchugar la Maquina	09
7.3 Inspección de Rutina	10
7.4 Operación	10
7.5 Después de concluir el Trabajo	10
7.6 Mantenimiento	11
8. Análisis y Resolución de Problemas	11
8.1 Problemas, Causas y Soluciones	11

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Cuando usada incorrectamente, la Batidora Planetaria Modelo BPS-06 es una maquina potencialmente PELIGROSA. El mantenimiento, la limpieza u otra cualquier actividad de servicio, solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas, y con la maquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

- Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando desear retirar cualquier parte removible, ya sea para hacer la limpieza, el mantenimiento u otro cualquier servicio.
- Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación.
- Antes de prender la maquina averiguar si las partes removibles están fijas en sus posiciones.
- Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.
- Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños, durante la operación.
- Mantenga las manos alejadas de las partes movibles.
- Nunca enchufar la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.
- Cuando se haga la instalación de la maquina, que no sea olvidado hacer la conexión de tierra. Una ena conexión de tierra es importante para su seguridad y la seguridad del equipo.
- Los operadores deben tener el pelo corto o amarrado y perfectamente protegidos.
- Conservar este manual en perfectas condiciones para cualquier consulta.
- La Batidora Planetaria BPS-05, no debe ser operada por niños o personas no capacitadas correctamente, para así evitarse accidentes.
- Evitar accidentes, manteniendo los niños alejados de la Batidora, de sus partes y accesorios.
- Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no deberá superar los 40 °C.



1.2 Principales componentes

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de la Metalúrgica SIEMSEN Ltda.

7.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieren en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

7.3 Inspección de Rutina

7.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas, NO colocar los dedos entre las correas y las poleas.

7.3.2 Cuidados

Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Verifique la tensión de las correas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa o polea tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y poleas.

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

7.4 Operación

7.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina. Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina. JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

7.5 Después de Terminar el Trabajo

7.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete. Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de ligarla otra vez.

Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas.

7.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga/desliga.

- Use solamente aceites lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes.
- Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.
- Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

NO ALTERAR las características originales de la maquina.

NO ENSUCIAR, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercano.

LEER ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS

7.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina.

IMPORTANTE :

Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Revendedor.

7.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

7.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente clara.

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando

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 EQUIPAMIENTO.

Fig-01



- 01 - CABEZOTE
- 02 - BASE BPS-06
- 03 - OLLA 06L
- 04 - LAVE SELECTORA DE VELOCIDAD
- 05 - LAVE PRENDER/DESLIGAR
- 06 - MANIJA TRABAR/SOLTAR.

1.3 Características Técnicas

Tabla - 01

Características	U.M.	BPS-06
Capacidad de la Olla	[litros]	06
Tensión	[V]	110 ou 220
Frecuencia	[Hz]	50/60
Potencia	[W]	500
Consumo	[kW/h]	0,5
Altura	[mm]	420
Ancho	[mm]	240
Profundidad	[mm]	350
Peso Neto	[kg]	14
Peso Bruto	[kg]	16

Obs.: la maquina solamente podrá funcionar con el voltaje o la frecuencia del motor que la equipa.

Tabla de Carga

Modelo	Carga Mínima	Carga Máxima
BPS-06	100 ml	1 litro

2. INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

2.1 Instalación

La Batidora Planetaria modelo BPS-06 debe ser instalada sobre una superficie estable y plana (una mesa o bancada) preferentemente con 850mm de altura y con llave selectora de velocidad dirigida hacia Usted.

No colocar la Batidora sobre la cocina u otros aparato, ni cerca al horno para evitar accidentes.

Antes de prender el equipo, averiguar si el voltaje de la maquina es el mismo que lo de la red eléctrica.

Conectar en una toma de corriente exclusiva, el enchufe que acompaña la maquina con dos clavillas plana y 1 redonda. Verificar si la toma de corriente posee aterramiento. Para el caso de haber dudas, consultar un profesional en electricidad.

2.2 Pre-Operación

Certificarse que la Batidora esté firme en su posición.

Antes de usarla, todas las partes removibles deben ser retiradas y lavadas.

Para su mayor seguridad, leer atentamente el ítem 3.4 Limpieza.

3 OPERACIÓN

- Verificar si la llave selectora de velocidad está en la posición 0(cero) y si el enchufe de la batidora está desenchufado de la toma de corriente.
- Suelte la manija TRABAR/SOLTAR (Fig.01 no.6) de la batidora.
- Inclinarse la parte superior de la batidora hacia atrás (Fig.02).

Fig-02



- Alimentar la olla con los ingredientes que serán procesados y encájela en la base del soporte, girándola en el sentido horario hasta trabarla (Fig.03)

Fig-03



- Seleccionar el agitador que va a ser usado y conectado al dispositivo para encaje de los batidores, coincidiendo el perno del dispositivo con la fisura del agitador. Es necesario empujar y girar el agitador en el sentido ante-horario para trabarlo.

Fig-04



6. PARA SACAR LA OLLA

- Retornar a la Velocidad 1.
- Colocar la llave selectora de velocidad en la posición 0(cero) y desenchufar la maquina de la toma de corriente.
- Aflojar la manija TRABAR/DESTRABAR (Fig.01 No.06) de la batidora.
- Inclinarse la parte superior de la batidora hacia atrás y apretar suavemente la manija TRABAR/DESTRABAR (Fig.01 No.06).
- Sacar el batidor sujetándolo por el asta, empujándolo y girándolo en el sentido horario al mismo tiempo. Luego, tirarlo hacia abajo.
- Sacar la olla, girándola en el sentido ante horario hasta destrabarlo.

7. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE

En el caso de algun ítem de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

7.1 Practicas Básicas de Operación

7.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No obedecer a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

7.1.2 Advertencias

El local de la llave liga/desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.

Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

5. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Su batidora planetaria mezcla de forma más homogénea y más rápida de que cualquier otra batidora eléctrica. Así que el tiempo de la mezcla de la mayoría de las recetas debe ser ajustado, para evitar que la masa pase del punto. Por ejemplo, para tortas y bollos, el tiempo de la mezcla puede ser diferente del indicado para otras batidoras.

Tres modelos de aditamentos acompañan su equipo. Cada uno de ellos tiene aplicación para una finalidad específica.

1 - Aditamento para masas livianas (pala): el batidor plano (pala) para masas livianas como muestra la Fig.-08 sirve para batir masas livianas como: tortas, bollos, galletas, merengues, panes rápidos, bollos de carne, puré de papas, tortillas entre otras de estos seguimientos.

2 - Aditamento para masa pesada (gancho): el batidor para masas pesadas como muestra la Fig.-09 sirve para batir masas pesadas como masas con levadura: panes, pizza, pastas entre otras masas similares.
Observación: cuando utilizar el batidor para masas pesadas, utilizar solamente la velocidad 1 para evitar dañar su equipo.

3- Aditamento globo: el globo, como muestra la Fig.-07, sirve para batir claras para masas que exigen incorporación de aire como, huevos, clara de huevo batida, merengues, caramelos, etc.

Observación:

Mezclas líquidas: mezclas que llevan ingredientes líquidos, deben ser mezcladas en velocidad baja para evitar respingos.

5.1 Sugestiones para preparo

Velocidad 1 - usar esta velocidad para agitar y mezclar lentamente los ingredientes.

Es el inicio de todos los procedimientos de mezclas. Esta velocidad debe ser usada cuando desear añadir harina y otros ingredientes secos a la masa que está procesando, o líquidos a los ingredientes secos o aún mezclar masas pesadas.

Velocidad 2 - para mezclar en velocidad más rápidas.

Usar esta velocidad para mezclar masas pesadas, iniciar el procesamiento de puré de papas, puré de legumbres, mezclar mantequilla o grasa a la harina, mezclar masas finas, dar fusión a la masa de buñuelos y mezclar masas para panes y rosquillas.

Esta velocidad sirve también para batir masas medianas (medio pesadas), como galletas, tortas, así como para adicionar azúcar y mantequilla a la masa y adicionar azúcar a la clara en nieve.

Velocidad 3 - para batir en velocidad de mediana y rápida.

Usar esta velocidad para finalizar la mezcla de bollos, tortas y otras masas.

Velocidad 4 - para mezclar pequeñas cantidades de crema o clara en nieve y

- Bajar la parte superior de la batidora y apretar la manija TRABAR/SOLTAR (Fig.01 N° 06).

3.1 Accionamiento

El accionamiento de la máquina es hecho apretando la Llave Prender/Apagar (N° 05 Fig.01).

3.2 Procedimiento para la alimentación de la Olla

Montar el agitador elegido: Globo (Fig.07), pala para masa liviana(Fig.08) o Pala para masa pesada (Fig.09), colocar los ingredientes en la Olla 06L (N° 03 Fig.01), prender la maquina y solamente entonces elegir la velocidad deseada a través del controlador de velocidades.

IMPORTANTE

Cambiar la velocidad a través del controlador de velocidades, solamente después de prender la máquina.

3.3 Montaje de dos Agitadores

- Verificar si el controlador de velocidades está en la posición Apagado/0(cero) y, si el enchufe de la batidora está desenchufado del toma de corriente.

- Destabar la manija que se encuentra en la lateral de la base de la máquina.

- Inclinar la parte superior de la máquina hacia atrás.

- Alimentar la olla con los ingredientes que serán procesados y encajarla a la base del soporte de la máquina, girando en el sentido horario hasta trabarla.

- Elegir el aditamento que será usado y conectarlo al dispositivo para el encaje de los batidores, acoplando el perno del dispositivo con la abertura del batidor. Es necesario empujar y girar el batidor en el sentido ante horario a fin de trarlo.

- Bajar la parte superior de la batidora y, trabarla con la manija de trabar que está en la lateral de la base de la batidora. Antes de prender la máquina, verificar si la manija trabó de hecho la parte superior. Hacer un test si de hecho se trabó, intentando levantar la parte superior.

- Conectar el enchufe en un toma de corriente que debe estar de acuerdo con el voltaje de la máquina.

- Prender la maquina presionando el botón PRENDER/DESLIGAR y luego después, seleccionar la velocidad deseada hasta que el proceso esté concluido.

3.4 Limpieza

IMPORTANTE

Nunca haga la limpieza de la maquina con la misma conectada a la red eléctrica. Para tal operación retire el enchufe de la toma de corriente.

Todas las partes removibles deben ser retiradas y limpiadas. Lavarlas con agua y jabón neutro. Limpiar la parte externa de la maquina, apenas con un paño húmedo.

IMPORTANTE

Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.

3.4.1 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “herrumbre”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe 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 provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de una limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, solamente con agua corriente, se debe enjuagar e, 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 el apareamiento de manchas o corrosiones.

IMPORTANTE

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

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, sucos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

4. AJUSTE DE LA ALTURA DE LOS BATIDORES

IMPORTANTE

La batidora Planetaria BPS-05 viene ajustada de fabrica, pero, si por algunos motivo el batidor tocar el fondo de la olla, Usted puede ajustarlo, como por ejemplo mostramos a seguir.

- Verificar si la palanca de controle de velocidad está en 0(cero) y, si el enchufe de la maquina está desenchufado de la toma de corriente.

- Destrabar la manija TRABAR/DESTRABAR (Fig.01 No.06).

- Inclinar la parte superior de la máquina hacia atrás.

- Con un destornillador, girar el tornillo que se ubica en la parte superior del soporte despacio en el sentido ante horario, para levantar el aditamento, o en el sentido horario para bajarlo, y así regular el tornillo hasta ubicar el punto ideal que es cuando los aditamentos tocan el fondo de la olla.

Fig-05



Fig-06



Fig-07



Fig-08

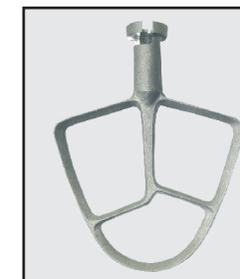


Fig-09

