

INSTRUCTIONS MANUAL



Skyfood Equipament LLC

OFFICE

11900 Biscayne Blvd. Suite 616 - North Miami, FL 33181 - USA

1-800-503-7534 | 305-868-1603

UG0026/60717.7- INGLÊS/ESPANÖL

Data de Correção: 16/03/2017



PLANETARY MIXER, 6 LITERS

BPS-06-N

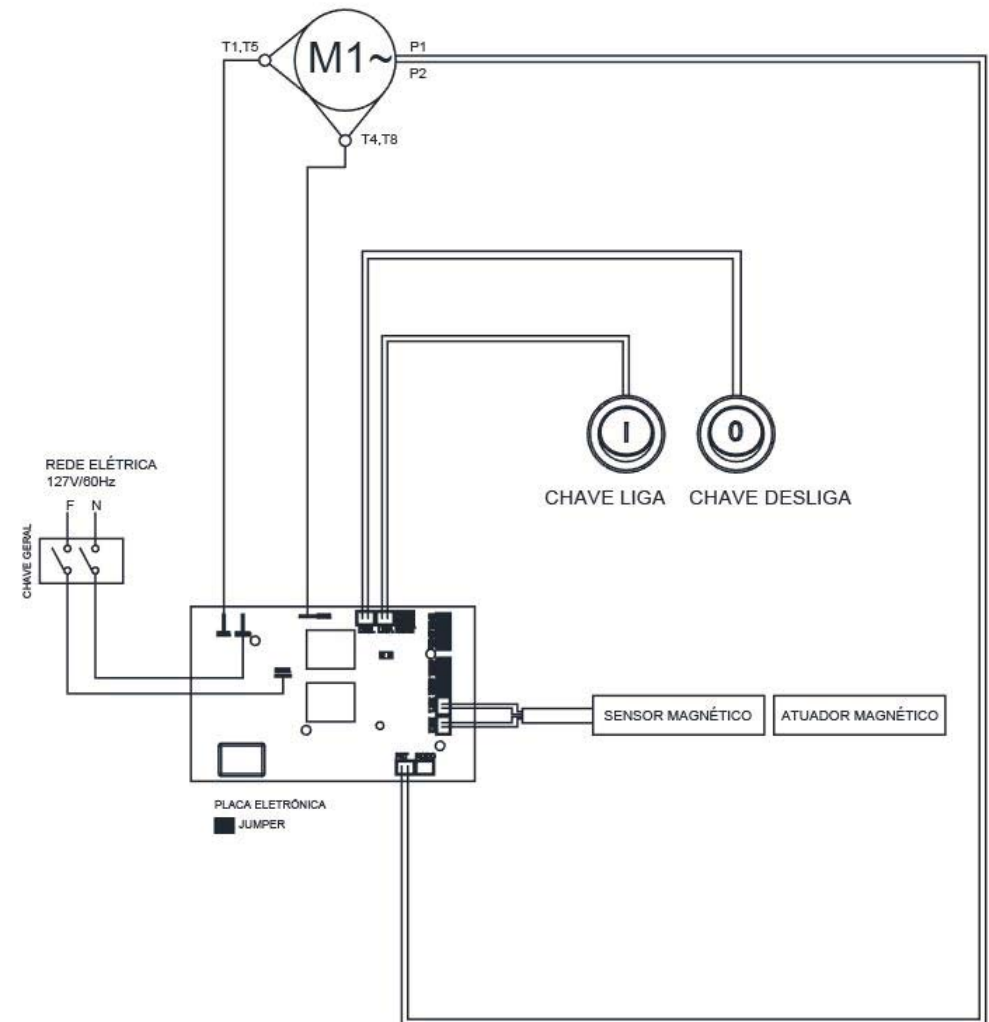
- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT
INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

www.skyfood.us

SUMMARY

1. Introduction	4
1.1 Safety	4
1.2 Main Components	6
1.3 Technical characteristics.....	7
2. Installation e Pre Operation	7
2.1 Installation	7
2.2 Pre Operation	8
3. Operation	8
3.1 Starting.....	9
3.2 Feeding Procedures	10
3.3 Agitators Assembling	10
3.4 Cleaning.....	10
3.5 Stainless steel maintenance/cares	11
4. Agitators Height Adjustment.....	12
5. Food Preparation	13
5.1 Preparing suggestions	13
6. Removing the bowl.....	14
7. General Safety Pratices	14
7.1 Basic Operation Practices.....	14
7.2 Safety procedures before turning the machine ON.....	15
7.3 Routine inspetion	16
7.4 Operation	16
7.5 After finishing the work	16
7.6 Maintenance operation	17

11. Electric Diagram



Registro de Garantía



Preguntas sobre como llenar este formulario?

llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Devuelva el formulario completo a la:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC

11900 Biscayne Blvd. Suite 616

North Miami, FL 33181 - USA

O fax formulario a:

305-866-2704

Información del Usuario

* Persona de Contacto: _____

* Tipo de Empresa:

- | | |
|--|---|
| ☐ Panadería Bagel y Operaciones | ☐ Mayorista con Comestibles |
| ☐ Panadería (Asociado con Restaurante) | ☐ Mayorista sin Comestibles |
| ☐ Bolera | ☐ Empacador de Carne |
| ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación | ☐ Otros negocios que prepara o sirver alimentos |
| ☐ Carnicería | ☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida |
| ☐ Abastecimiento | ☐ Pizza (Cenar en /llevar) |
| ☐ Club de Tiendas | ☐ Restaurantes (independiente / cadena) |
| ☐ Tienda de Conveniencia | ☐ Escuela |
| ☐ Club de Campo | ☐ Estadios / Coliseum |
| ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante) | ☐ Supermercado |
| ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant) | ☐ El parque temático |
| ☐ Tienda de Alimentos | ☐ Universidad / Escuela |
| ☐ Gobierno | ☐ Viñedo |
| ☐ Hospital | ☐ Clube de Almacenes |
| ☐ Alojamiento | ☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional) |

* Nombre de la Compañía: _____

* Dirección: _____

* Ciudad: _____

* Estado: _____ * Zip Code: _____

* Teléfono: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Página Web: _____

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: _____

El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Número de serie: _____ * Confirme el número de serie: _____

Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Prueba de compra: ☐ Sí
☐ No

* Comprado en: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: _____

Nombre de la compañía

* Indica que el campo es obligatorio. ** Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

7.7 Warnings17

8. Analysis and Problems solving 18

8.1 Problems, Causes e Solutions.....18

9. Observed Norms..... 20

10. Maintenance 20

11. Electric Diagram..... 22

1. Introduction

1.1 Safety

When not used properly this planetary mixer is a potentially DANGEROUS machine. Maintenance, cleaning or any other service shall be performed by a qualified person and with the equipment unplugged from power sources.

- To avoid accidents, respect the following instructions:

1.1.1 Read all the instructions carefully:

1.1.2 In order to avoid the risk of electric shocks and damages to the equipment, never operate it with wet clothes or shoes or install the equipment on a wet or humid surface. Never dip it in water or any other liquid, and do not spray water directly on it.

1.1.3 The use of the equipment must be always supervised specially when used next to children.

1.1.4 Before cleaning and when not in use, inserting or removing accessories, maintenance, or any other service, disconnect the equipment from power sources.

1.1.5 Do not use the equipment if a cable or plug is damaged. Do not leave the electric cable on the edge of the table or counter nor let it touch hot surfaces.

1.1.6 Do not use the equipment if it is not working correctly, nor if it has been damaged in any way. In case that happens, take the equipment to the nearest Technical Assistance to check it up.

1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause personal hurt.

1.1.8 Keep your hands and any other tools out of the equipment while operating it, in order to avoid personal hurt or any damage to the equipment.

1.1.9 Make sure that the equipment voltage and the networking is the same, and that the equipment has been solidly grounded.

1.1.10 For your safety the temperature of the products in operation shall not be above 40 degrees centigrade.

1.1.11 This equipment has been designed to be used in commercial kitchens, such as: restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, butcheries and so on.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sitio para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenientes durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantía, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la fecha de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sitio de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sitio. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será válida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca SKYFOOD.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :

Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 2 de Mayo 2016.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **SKYFOOD** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó dañificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despesas de viaje para proceder ajustes en los productos o ly accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLÍCITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITE DE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por pérdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier pérdida, daño, daño oculto, despesa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

1.1.12 This equipment is not recommended to be used:

- When continuously industrial production is necessary;
- The working place has a corrosive or explosive atmosphere nor water vapor or gas contaminated ambient.

IMPORTANT

The machine operation should be done as the item "Operation" in this manual. Other procedures are considered unsafe and in this condition the equipment shall not be used.

IMPORTANT

For your safety, this mixer is equipped with a safety system which prevents its involuntary activation after an eventual power shortage. (Observe item 3.3 Safety system).

IMPORTANT

Make sure the power cord is in perfect use conditions. If is not, change it for a new one in accordance with the technical specifications and safety rules. This substitution shall be performed by a qualified professional, and shall respect the local safety norms.

IMPORTANT

This equipment must not be used by children or any person with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they have received instructions about the machine operation or they are under supervision of a responsible person.

IMPORTANT

Keep the equipment away from children.

IMPORTANT

In case of emergency, take off the plug from the energy source.

IMPORTANT

Never spray water directly on the equipment.

1.2 Main Components

All the components that are part in this equipment are built with carefully selected materials for each function, in accordance with standard tests and Siemens’s experience.

PICTURE 01



- 01– Head
- 02- Base
- 03- 05 liters capacity bowl
- 04– Speed control knob

- 05 - ON/ OFF switch
- 06– Lock/unlock knob

CUADRO 04

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The equipment does not switch ON.	Wrong starting procedure.	Read item 3.1 Starting.
	Motor thermal protection turned ON.	Wait some minutes and try again.
	Electricity shortage.	Check network.
	Problem with the electric circuit.	Call Technical Assistance.
The equipment stops or slows down when processing the product.	The belt is sliding.	Adjust the belt tension.
	The safety device on the lid contact is failing.	Call Technical Assistance.
	Problem with the electric motor.	
The processed product remains inside the equipment.	The expeller dish is missing.	Place the dish.
	Off load throat obstructed.	Clean the throat.
Irregular cut.	Blunt blades or damaged blades.	Change the plate.
Burnt smell or smoke.	Problem with the electric circuit.	Call Technical Assistance.
Damaged cord.	Problems with equipment transportation.	Call Technical Assistance.
Abnormal noises.	Problem with the bearings.	Call Technical Assistance.

IMPORTANT

Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica, deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

8. Análise e Resolução de Problemas**8.1 Problemas, Causas e Soluções**

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Metalúrgica Siemens Ltda. coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo. A Relação de Assistentes Técnicos Autorizados pode ser consultada no site www.siemsen.com.br.

1.3 Main Characteristics**TABLE 01**

CHARACTERISTICS	UNIT	BPS-06-N
Bowl capacity	litros	06
Voltage	V	220
Frequency	Hz	50 ~ 60
Power rating	W	500
Consumption	A	2,5
Height	mm	420
Width	mm	240
Depth	mm	380
Net weight	kg	12,8
Shipping Weight	kg	13,5

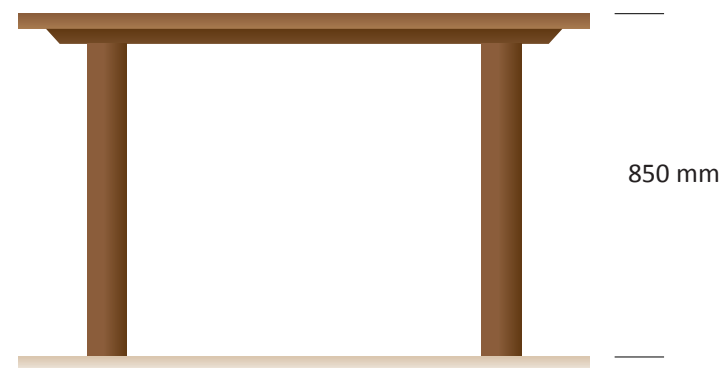
TABLE 02

LOADING CAPACITY CHART		
MODEL	MINIMUM WORK	MAXIMUM WORK
BPS-06-N	100 ml	1 liter

2. Installation e Pre Operation**2.1 Installation****2.1.1 Placement**

Your equipment shall be placed on firm, dry and leveled surface with, preferentially, 850 mm high from the ground.

Do not place the mixer on the stove or other appliances, or near the oven, in order to avoid accidents.



2.1.2 Electrical Installation

Before turning the mixer ON, check if that power supply voltage and the machine voltage informed on the mixer's label are the same.

The feeding cord has a plug with three round pins, one of them is the ground wire. It is mandatory that the three pins are connected before switching the machine on. It is also mandatory the machine to be grounded.

Connect the mixer plug to a three polar socket, exclusively for this purpose and that must be in perfect use condition. Check if the wall socket is grounded and in accordance to the local laws. In case of doubts, contact an electrician.

2.2 Pre-Operation

Check if the mixer is placed firmly. Before using the mixer, remove and wash all the removable parts. For your safety read carefully the item 3.4, cleaning.

3. Operation

Check if the speed control knob is in the position 0 and if mixer plug is disconnected from the socket.

- Loosen the Lock/ unlock knob (PIC. 01 #06).
- Incline the head of the mixer rearwards (PIC. 02).

PICTURE 02



7.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubraos com um lenço.

7.5 Após Terminar o Trabalho

7.5.1 Cuidados

Sempre limpe a máquina, para tanto DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA. Nunca limpe a máquina antes de sua PARADA COMPLETA.

Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Verifique os níveis de fluídos.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

4.6 Operação de Manutenção

4.6.1 Perigos

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE-A FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

7.2.1 Perigo

Cabo ou fio elétrico cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

7.2.2 Avisos

Certifique-se que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

7.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que fiquem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

The oil reservoirs have to be filled until the indicated level. Check and refill if necessary.

7.3 Inspeção de Rotina

7.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a(s) correia(s) a(s) corrente(s) e nem na(s) engrenagem(ns).

7.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) e as partes deslizantes e girantes da máquina, quando há ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente / engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre as corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.

7.4 Operação

-Load the bowl with the ingredients then fit it on the support base turning it clockwise. (PIC. 03).

PICTURE 03



-Select the desired agitator and connect it to the agitator shaft, matching shaft pin with the agitator groove. It is necessary to push and turn the agitator counter-clockwise in order to lock it (PIC. 04).

PICTURE 04



- Lower the head to its original position and press the LOCK/UNLOCK knob. (PIC.01 nº06).

3.1 Starting

To switch the mixer ON, press the ON/OFF switch (#05 PIC.01), located on the head of the machine.

ATTENTION

In case of blackout, and after its reinstated, the mixer system will only restart the operation after turned the ON/OFF switch.

3.2 Feeding Procedures

Assemble the chosen agitator: Globe (PIC.07), Beater (PIC.08), Hook (PIC.09); Put all the ingredients into the bowl BPS -05 (#03 PIC.01) switch the machine ON, only then select the desired speed using the speed control knob.

IMPORTANT

Only change the speed, using the speed control knob, after switching the machine ON.

3.3 Agitators Assembling

- Check if the speed control knob is on the position OFF/0 and if the machine plug is unplugged.
- Unlock the knob that is on the machine's side.
- Incline the machine's head backwards.
- Load the bowl with the ingredients then fit it on the support base turning it clockwise.
- Select the desired agitator and connect it to the agitator shaft, matching shaft pin with the agitator groove. It is necessary to push and turn the agitator counter-clockwise in order to lock it.
- Lower the head to its original position and press the LOCK/UNLOCK knob. Before starting the process, check if the head is locked, trying to raise it.
- Connect the plug to a socket that must be in accordance to the machine's voltage.
- Turn the machine on the ON/OFF switch and after select desired speed until the operation is finished.

3.4 Cleaning

IMPORTANT

Never clean the machine when it is connected to power source, always unplug the machine before cleaning it.

All removable parts shall be removed and cleaned. Wash with running water and neutral soap.

IMPORTANT

Never spray water directly to the machine.

Nunca mexa em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação, também poderá provocar choque elétrico ou até a MORTE do usuário.

7.1.2 Advertências

A localização da chave Liga/Desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina da rede elétrica.

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Nunca toque ou acione em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem sinal seja dado e respondido.

7.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

Use os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento. Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.

NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO.

Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

7.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

IMPORTANTE

Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.

Velocidade 4 - Para bater pequenas quantidades de creme ou clara em neve. Serve também para bater chantilly, clara em neve e glacês.

6. Para Retirar o Bojo

- Retorne gradualmente à velocidade 1 no regulador de velocidade.
- Coloque a chave seletora de velocidade na posição 0 e desconecte o plugue da batedeira da tomada.
- Afrouxe o manípulo TRAVA/DESTRAVA (Fig. 01 Nº 06) da batedeira.
- Incline a parte superior da batedeira para trás e aperte levemente o manípulo TRAVA/DESTRAVA (Fig. 01 Nº 06).
- Retire o batedor segurando-o pela haste, empurre-o e gire-o no sentido horário ao mesmo tempo. Por fim puxe-o para baixo.
- Retire o bojo, girando-o no sentido anti-horário até destravá-lo.

7. Noções de Segurança - Genéricas

IMPORTANTE

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu produto, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor. O usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

IMPORTANTE

A alteração nos sistemas de proteções e dispositivos de segurança do equipamento implicará em sérios riscos à integridade física das pessoas nas fases de operação, limpeza, manutenção e transporte conforme norma ABNT NBR ISO 12100.

7.1 Práticas Básicas de Operação

7.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos, apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevadas. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo MORTE do usuário.

3.5 Cautions with Stainless Steel

The Stainless Steel may present rust signs, which are ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat.

This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For such end, use water, neutral soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge.

Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps. The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

IMPORTANT

Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel.

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting). Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:

Sponges or steel wool and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:

Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

4. Agitators Height Adjustment

IMPORTANT

Mixer BPS-06 comes adjusted from factory. However, if the agitator touches the bowl's bottom, you can adjust it, as explained below.

-Check if the speed control knob is on the position OFF/0 and if the machine plug is unplugged.

-Unlock the knob LOCK/UNLOCK (PIC.01 Nº06).

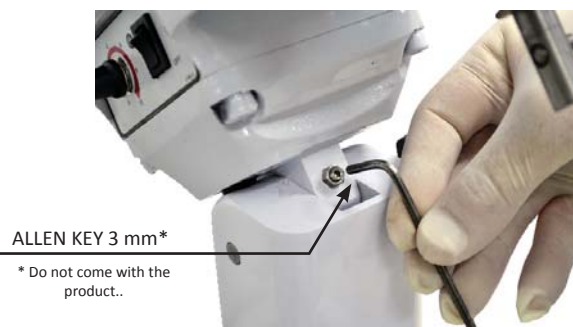
-Incline the head backwards (PIC. 05).

-Using a wrench key, turn the screw located on the superior part of the support on the counter-clockwise, in order to raise the agitator, or on the clockwise to lower it. then regulate the screw until the ideal point is found, which is when the agitator touches slightly the bowl's bottom.

PICTURE 05



PICTURE 06



PICTURE 07



PICTURE 08



PICTURE 09



5. Preparação dos alimentos

Sua batedeira mistura de forma mais homogênea e mais rápida de que qualquer outra batedeira elétrica. Portanto, o tempo de mistura da maioria das receitas deve ser ajustado, para evitar que a massa passe do ponto. Por exemplo, para bolos, o tempo de mistura pode ser diferente do indicado para outras batedeiras.

Três modelos de batedores acompanham seu equipamento. Cada um deles usado para uma finalidade específica.

1 - Batedor para massas leves: O batedor plano para massas leves como indicado na fig. 08 serve para bater massas leves como: bolos, biscoitos, glacês, pães rápidos, bolo de carne, bolinhos, purê de batatas, tortas entre outras destes segmentos.

2 - Batedor para massas pesadas: O batedor plano para massas pesadas como indicado na fig. 09 serve para bater massas pesadas como massas com fermento como: Pães, roscas, pizza, macarrão entre outras destes segmentos. Observação quando utilizar o batedor para massas pesadas utilizar somente a velocidade 1 para evitar danos no seu equipamento.

IMPORTANTE

Quando utilizar o batedor pa para massas pesadas (fig.9), NUNCA Exceder a quantidade de 350g de farinha de trigo.

3 - Batedor globo: O batedor pa globo como indicado na fig.07 serve para bater claras para massas que exigem incorporação de ar como, ovos, pão de ló, clara em neve, maionese, glacês e merengues, balas etc.

Misturas líquidas: Misturas contendo grandes quantidades de ingredientes líquidos devem ser misturadas em velocidade baixa para evitar respingos.

5.1 Sugestões para preparo

Velocidade 1 - Para agitar e misturar lentamente os ingredientes. Início de todos os procedimentos de misturas. Usada para adicionar farinha e outros ingredientes secos a massa, ou líquido a ingredientes secos ou misturar massas pesadas.

Velocidade 2 - Para misturar em velocidades mais rápidas. Usada para misturar massas pesadas, iniciar purê de batatas, legumes, misturar manteiga ou gordura á farinha, misturar massas finas, dar liga á massa de bolinhos e misturar massa para pães e roscas. Serve também para bater massas semipesadas, como biscoito e bolos. Para adicionar açúcar e manteiga á massa e açúcar a clara em neve.

Velocidade 3 - Para bater em velocidade de media á rápida. Usada para finalizar a mistura de bolos, biscoitos e outras massas.

4. Ajuste da Altura dos Batedores

IMPORTANTE

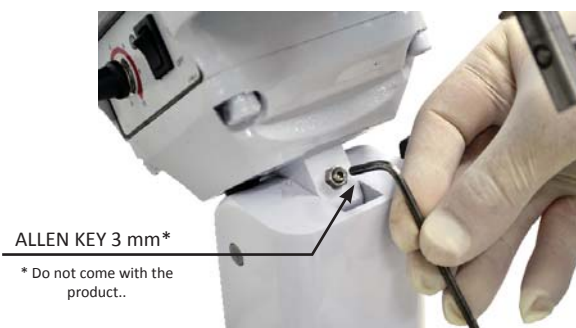
A batedeira BPS-05 vem ajustada de fábrica. Mas se por algum motivo o batedor tocar o fundo do bojo, você pode ajustá-lo, como no exemplo a seguir.

- Verifique se a alavanca de controle de velocidade está em 0 e se o plugue da batedeira está desconectado da tomada.
- Destrave o manipulador TRAVA/DESTRAVA (Fig. 01 Nº06).
- Incline a parte superior da máquina para trás (Fig. 05).
- Com uma chave de fenda, gire o parafuso que se encontra na parte superior do suporte lentamente no sentido anti-horário, a fim de levantar o batedor, ou no sentido horário para abaixá-lo, e assim regule o parafuso até encontrar o ponto ideal que é quando os batedores rocem o fundo do bojo.

FIGURA 05



FIGURA 06



PICTURE 07



FIGURA 08



FIGURA 09



5. Food Preparation

Your Planetary Mixer mixes products in a more homogeneous way and faster than any other electrical mixer. Therefore, the timing for most of recipes shall be adjusted, in order to avoid that the dough being over mixed. For example, for cakes, the timing of mixing can be different from the indicated for other mixers.

Three models of agitators come with your machine. Each of them is used for a specific operation.

1 – Agitator for light dough: The flat beater for light dough as showed on PIC.08 is indicated to mix light dough such as: cakes, cookies, pies, biscuits, quick bread, mashed potatoes, sweet balls, meat loaf, and similar.

2 – Agitator for heavy dough: The hook for heavy dough as showed on PIC.09 is indicated to mix heavy dough such as: breads, pizzas, pastas and similar. When using the hook for heavy dough, use only the speed 1 in order to avoid damages on your machine.

IMPORTANT

When using the agitator for heavy dough (PIC.9), NEVER exceed the quantity of 350g wheat flour.

3 - Agitator globe: The globe as indicated on PIC.07 is used to beat mixtures that need air incorporated such as: eggs white, whipped cream, mayonnaise, sponge cakes, candies, and similar.

Observation: Liquid mixtures: Mixtures containing large amount of liquid ingredients must be mixed on a lower speed to avoid splashing.

5.1 Preparing suggestions

Speed 1 – For agitating and mixing the ingredients slowly. Start every type of mixture with Speed 1. Use to add flour and other dry ingredients to the dough, or liquid to dry ingredients or mixing heavy dough.

Speed 2 – For mixing in a faster speed. Use to mix heavy dough, for example: to start mixing mashed potato or other vegetables, mixing butter or grease to flour or mixing thin light dough, mixing little cakes and breads dough. Also used to mix semi-heavy dough, such as cookies and cakes. Used to add sugar and butter to the dough and sugar to whipped egg whites.

Speed 3 – For beating in medium and high speeds. Use to finish cakes, biscuits and similar dough.

Speed 4 – For whipping small amounts of cream or egg whites. Also use to beat chantilly, whipped cream and glace.

6. Removing the bowl

- Slowly return to Speed 1 with the Speed Control Knob.
- Place the Speed Control Knob at position 0 and unplug the Mixer from the wall socket.
- Unlock the Mixer LOCK/UNLOCK Knob (Pic. 01 #06).
- Incline the Head of the machine backwards and lightly press the LOCK/UNLOCK Knob (Pic. 01 #06).
- Remove the agitator holding it by its shaft, push it upward and turn clockwise at the same time. Then pull it down.
- Remove the Bowl turning it counterclockwise until it is unlocked.

7. Noções de Segurança - Genéricas

IMPORTANT

If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

IMPORTANT

Any change in the protection systems and safety devices will during operation, create serious risks to the operator physical integrity.

7.1 Basic Operation Procedures

7.1.1 Dangers

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be lethal.

3.5 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de “ferrugem”, que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequada.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.

Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitado através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon.

Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas.

O enxágüe e a secagem, são extremamente importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

IMPORTANTE

Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.

Por geralmente possuírem CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos não devem ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

ATENCIÓN

En caso de caída de energía y después del restablecimiento de la misma, el sistema solo vuelve a operar con el desligar y encender de la máquina a través de la llave enciende / desliga.

3.2 Procedimiento para alimentación

Monte el batidor escogido: Globo (Fig.07), Pá massa leve (Fig.08), Pá massa pesada (Fig.09); coloque os ingredientes no Bojo BPS -05 (Nº03 Fig.01) ligue a maquina e somente agora seleccione a velocidade desejada através do controlador de velocidades.

IMPORTANTE

Solamente altere la velocidad a través Del controlador de velocidad, solamente después de encender la máquina.

3.3 Montaje de los Batidores

- Verifique se el controlador de velocidad está en la posición desligada / 0 y se el plugue de la batidora está desconectado del enchufe.
- Destrabe el manipulador, que se encuentra en la lateral de la base de la máquina.
- Incline la parte superior de la máquina para atrás.
- Abastezca el Bojo con alimentos que serán procesados y encájelo en la base del soporte, girando en el sentido horario até trabarlo.
- Seleccione el batidor que será usado y conéctelo al dispositivo para encaje de batidores, acoplando el pino del dispositivo con la fenda del batidor. Es necesario empujar y girar el batidor en el sentido anti-horario para así des trabarlo.
- Abaje la parte superior de la batidora, y trábela con el manipulador de trabamiento que está localizado en la lateral de la base de la batidora. Antes de iniciar el proceso verifique si el manipulador realmente trabó la parte superior, teste si trabó intentando erguir la parte superior.
- Conecte el plugue en un enchufe que debe estar de acuerdo con el voltaje de la máquina.
- Enciende la máquina en el botón enciende/desliga y luego después seleccione la velocidad deseada hasta que el proceso sea finalizado.

3.4 Limpieza

IMPORTANTE

Nunca haga limpieza con la máquina encendida la red eléctrica, para tanto retire el plugue del enchufe.

Todas las partes móviles deben ser removidas y limpias. Lave con agua y jabón neutro.

IMPORTANTE

Nunca utilice chorros de agua directamente sobre el equipamiento.

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

7.1.2 Warnings

- * The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary.
- * Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
- * Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
- * Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.
- * Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.
- * Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.
- * If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has

been made and responded.

7.1.3 Advices

- * In case of power shortage, immediately switch the machine off.
- * Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
- * Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
- * Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.
- * DO NOT change the standard characteristics of the machine.
- * DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

7.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

7.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables.

7.2.2 Advices

Be sure to well understand all the information contained in this manual. Every operation function or procedure has to be thoroughly clear.

Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

7.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.

Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

The oil reservoirs have to be filled until the indicated level. Check and refill if necessary.

7.3 Routine Inspection

7.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

7.3.2 Precautions

Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises.

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belts or chains show signs of wearing.

When checking the tension of belts or chains DO NOT insert your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

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

FIGURA 03



-Seleccione el batidor que va a ser usado y conéctelo al dispositivo para encaje de batidores coincidiendo el pino del dispositivo con la raya del batidor. Es necesario empujar y girar el batidor en el sentido anti-horario, con la finalidad de trabarlo (Fig.04).

FIGURA 04



- Abaje la parte superior de la batidora y aprieta el manípulo TRABA / DESTABA (Fig.01 nº06).

3.1 Accionamiento

El accionamiento de la máquina es hecho apretando la Llave enciende / desliga (Nº 05 Fig.01) localizada en la parte superior de la máquina.

2.1.2 Instalação Elétrica

Verifique se o voltagem de alimentação da rede elétrica corresponde a da etiqueta de identificação da batidora.

O cabo de alimentação, possui um plug com três pinos redondos sendo um deles o pino de aterramento - pino terra. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

Conecte o plugue da batidora em uma tomada exclusiva e que esteja em perfeito estado. Verifique se esta tomada possui aterramento, conforme a norma da ABNT - NBR 5410 e Lei nº 11337 - Seção aterramento. Em caso de dúvidas, consulte um electricista.

2.2 Pre-Operação

Verifique se a Batedeira Planetária está firme em sua posição. Antes de usá-la, deve-se retirar e lavar todas as possíveis partes removíveis. Para maior segurança, leia atentamente o item 3.4 Limpeza.

3. Operação

- Verifique se a chave seletora de velocidade está na posição 0 e se o plugue da batedeira está desconectado da tomada.
- Afrouxe o manípulo TRAVA/DESTRAVA (Fig. 01 nº06) da batedeira.
- Incline a parte superior da batedeira para trás (Fig. 02).

FIGURA 02



7.4 Operation

7.4.1 Warnings

Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a scarf.
Only trained or skilled personnel shall operate this machine.
Never touch turning parts with your hands or any other way.
NEVER operate the machine without any original safety devices under perfect conditions.

7.5 After Finishing The Work

7.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing the plug from the socket.

Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.

Check the level of oil.

Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

7.6 Maintenance

7.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT

Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

7.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel.

The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

8. Analyses and Problem Solving**8.1 Problems Causes and Solutions**

The equipment has been designed to need minimum maintenance, however, some performance failures may happen due mainly to natural worn out, caused by the use of the Processor.

If some problems arise with your Processor check Table - 04 below where there are detailed some possible solutions

1.3 Características Técnicas**CUADRO 01**

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BPS-06-N
Capacidad del Recipiente	litros	06
Tensión	V	220
Frecuencia	Hz	50 ~ 60
Potencia	W	500
Altura	A	2,5
Largura	mm	420
Profundidad	mm	240
Peso Líquido	mm	380
Peso Bruto	kg	12,8
Tensión	kg	13,5

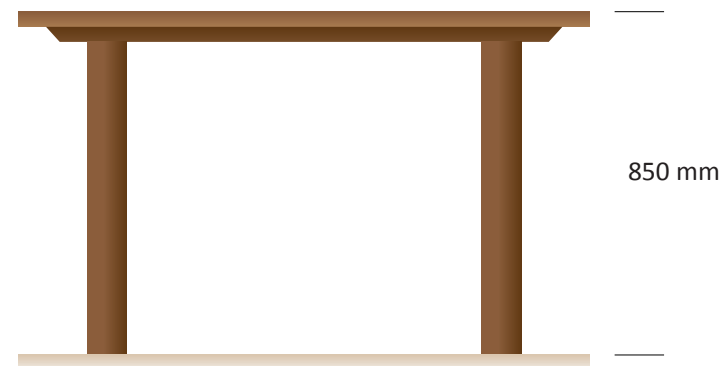
CUADRO 02

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

2. 2.Instalación y Pre-Operación**2.1 Instalación****2.1.1 Posicionamiento**

Su equipamiento debe ser posicionado sobre una superficie seca, firme y nivelada con altura preferencial de 850 mm.

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



1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan el equipamiento son contruidos con materiales cautelosamente seleccionados para cada función, dentro de los padrones de testes y de la experiencia Siemens.

FIGURA 01



- 01- Cabezal
- 02- Base
- 03 - Recipiente 05 litros
- 04- Llave Selectora De Velocidad
- 05– Llave Enciende / Desliga
- 06- Manípulo Traba / Destraba.

TABLE 04

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The equipment does not switch ON.	Wrong starting procedure.	Read item 3.1 Starting.
	Motor thermal protection turned ON.	Wait some minutes and try again.
	Electricity shortage.	Check network.
	Problem with the electric circuit.	Call Technical Assistance.
The equipment stops or slows down when processing the product.	The belt is sliding.	Adjust the belt tension.
	The safety device on the lid contact is failing.	Call Technical Assistance.
	Problem with the electric motor.	
The processed product remains inside the equipment.	The expeller dish is missing.	Place the dish.
	Off load throat obstructed.	Clean the throat.
Irregular cut.	Blunt blades or damaged blades.	Change the plate.
Burnt smell or smoke.	Problem with the electric circuit.	Call Technical Assistance.
Damaged cord.	Problems with equipment transportation.	Call Technical Assistance.
Abnormal noises.	Problem with the bearings.	Call Technical Assistance.

09. Maintenance

Maintenance must be considered a set of procedures with the purpose to keep the equipment best operating conditions, therefore increasing the equipment life and safety.

* Cleaning – check item 3,3 Cleaning.

* Wiring - Check all wires regarding deteriorate conditions as well as all electric contacts (terminals) regarding tightening and corrosion.

*Contacts – ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic circuits etc , check the equipment in order to assure that all components are correctly working and the equipment operation is normal.

* Installation – make sure the installation followed item 2.1 instructions.

* Equipment life span: 2 years if normal working time is performed.

1 – Each month check:

- Check the electrical installation
- Measure the voltage at the socket
- Measure the working current and match it with the nominal current
- Check the tightening of all electric terminals to avoid bad contacts
- Check electric motor shaft clearance
- Check the wiring for overeating, insulation failures and mechanical damages.

2 – Each three month checks:

- Check electrical components such as ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic electric circuits , overeating, insulation failings, or mechanical damages
- Check bearings clearances
- Check retainers, O’rings, V’rings and other seals

ejemplo, en restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

El uso de este equipamiento no es recomendado cuando:

- El proceso de producción sea de forma continua en escala industrial;
- El local de trabajo sea un ambiente con atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

IMPORTANTE

Este equipamiento posee un sistema de seguridad para garantizar la integridad del operador. La operación del equipamiento debe ser conforme el ítem “Operación” de este manual. Otros procedimientos para operar el equipamiento son inseguros, en esta condición el equipamiento no debe ser utilizado.

IMPORTANTE

Para mayor seguridad del usuario este equipamiento es equipado con un sistema de seguridad que impide el accionamiento involuntario del mismo después de eventual falta de energía eléctrica (ver ítem 3.3 Sistema de Seguridad).

IMPORTANTE

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

IMPORTANTE

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

IMPORTANTE

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

IMPORTANTE

En caso de emergencia retire el plugue del enchufe de energía eléctrica.

IMPORTANTE

Nunca utilice chorros de agua directamente sobre el equipamiento.

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente este equipamiento es una maquina potencialmente PELIGROSA. La manutención, la limpieza o cualquier otro servicio, debe ser hecho por una persona debidamente entrenada, con la máquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

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

1.1.3 Debe ser siempre vigilada la utilización de cualquier equipamiento, principalmente cuando esté siendo utilizado cerca de 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, cuando en manutención o cualquier otro tipo de servicio.

1.1.5 No utilice ningún equipamiento que pueda cabo o plugue dañado. No permita que el cabo de fuerza permanezca en la borda de la mesa o balcón o que toque superficies calientes.

1.1.6 Se su aparato no esté funcionando correctamente o cuando este sufrir una caída o tenga sido dañado de alguna forma, lévalo a la Asistencia Técnica 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 equipamiento.

1.1.9 Nunca use ropas con mangas largas, principalmente en las muñecas, durante la operación.

1.1.10- Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados, no podrá ser superior a 40°C.

1.1.11 - Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Es utilizado, por

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new SKYFOOD products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either

to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty.**

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the SKYFOOD brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates

These Terms and Conditions were last updated on May 2nd, 2016.

7.4Operación.....	16
7.5Después de Terminar el Trabajo	16
7.6Operación de Manutención	17
7.7Avisos.....	17
 8. 8.Análisis y Resolución de Problemas.....	18
8.1 Problemas, Causas y Soluciones	18
 9.Normas Observadas	20
 10.Manutención	20
 11. Diagrama Eléctrico.....	22

SUMÁRIO

1. Introducción	4
1.1Seguridad	4
1.2Principales Componentes	6
1.3 Características Técnicas	7
 2. Instalación e Pre-Operación	7
2.1 Instalación	7
2.2 Pre-Operación.....	8
 3. Operación.....	8
3.1Accionamiento	9
3.2Procedimiento para alimentación	10
3.3Montaje de los Batidores.....	10
3.4Limpieza	10
3.5Cuidados con los aceros inoxidables	11
 4. Ajuste de la Altura de los Batidores.....	12
 5. Preparación de los alimentos	13
5.1 Sugestiones para preparo	13
 6. Para Retirar del Recipiente.....	14
 7. Nociones de Seguridad- Genéricas	14
7.1 Prácticas Básicas de Operación	14
7.2 Cuidados y Observações Antes de Encender la Máquina	15
7.3 Inspección de Rutina	16

Warranty Registration



Questions about how to complete this form?

Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Return completed form to:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA

Or fax form to:

305-866-2704

User Details

* Contact Person: _____

* Business type:

- | | |
|--|---|
| ☐ Bakery and Bagel Operations | ☐ Mass Merchandiser with Grocery |
| ☐ Bakery (Associated with Restaurant) | ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery |
| ☐ Bowling Center | ☐ Meat Packer and Purveyor |
| ☐ Business and Industry In-House Feeding | ☐ Other Business that prepares or serves food |
| ☐ Butcher | ☐ Other Business that sells but doesn't serve food |
| ☐ Catering | ☐ Pizza (Dine In / Carry Out) |
| ☐ Club Stores | ☐ Restaurants (Independent / Chain) |
| ☐ Convenience Store | ☐ School |
| ☐ Country Club | ☐ Stadiums / Coliseum |
| ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant) | ☐ Supermarket / Grocery |
| ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | ☐ Theme Park |
| ☐ Food Store | ☐ University / College |
| ☐ Government | ☐ Vineyard / Winery |
| ☐ Hospital | ☐ Warehouse Clubs |
| ☐ Lodging | ☐ Wholesale Baking Operation (Non-Institutional) |

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

☐ I would like to join the Mail List.

☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: ☐ Yes
☐ No

* Purchased On: _____ / _____ / _____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____

Company Name

* Indicates required field.

** Indicates required field, not mandatory by Fax.

11. Electric Diagram

