

Lined area for notes or additional information.

MANUAL DE INSTRUÇÕES



BATEDEIRA PLANETÁRIA, 5 LITROS

MODELO

BPS-05-N

66120.1 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 18/05/2020
METALÚRGICA SKYMESEN LTDA.
Rodovia Ivo Silveira, 9525 - Volta Grande
88355-202 - Brusque - Santa Catarina
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020
www.skymesen.com - comercial@skymesen.com



1. INTRODUÇÃO

Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias e similares.

O uso deste equipamento não é recomendado quando:

- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;
- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

1.1 Segurança

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente, o não cumprimento poderá causar lesões graves:

1.1.1 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

1.1.2 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário leva-lo até uma Assistência Técnica Autorizada.

1.1.3 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.

1.1.4 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

1.1.5 Nunca use roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

1.1.6 Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja devidamente ligado a rede de aterramento.

1.1.7 Para sua segurança, a temperatura dos produtos processados não poderá ser superior a 40º.

⚠ Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

⚠ Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

⚠ Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, remoção de acessórios, introdução de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

⚠ Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

⚠ Em caso de emergência, desconecte o plugue da tomada.

2. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

2.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície seca e firme com preferencialmente 850

mm de altura.

2.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (50 - 60Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

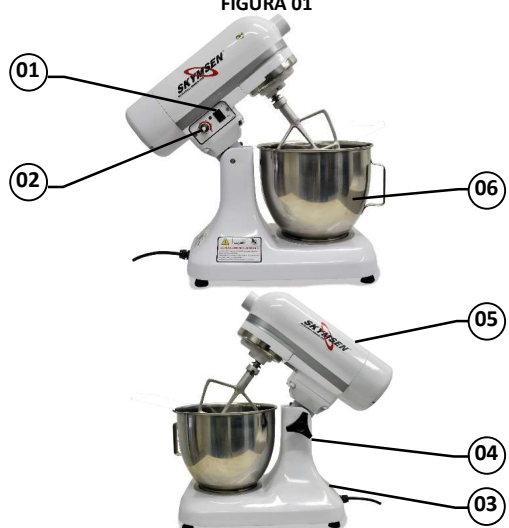
O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento - Pino terra. É obrigatório que os 3 pinos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

2.3 Sistema de segurança

Este equipamento possui um sistema de segurança que impede o acionamento do equipamento automaticamente quando a energia é restabelecida após uma desconexão temporária. Neste caso, para religar o equipamento será necessário repetir o procedimento explicado no item 4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO.

3. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01

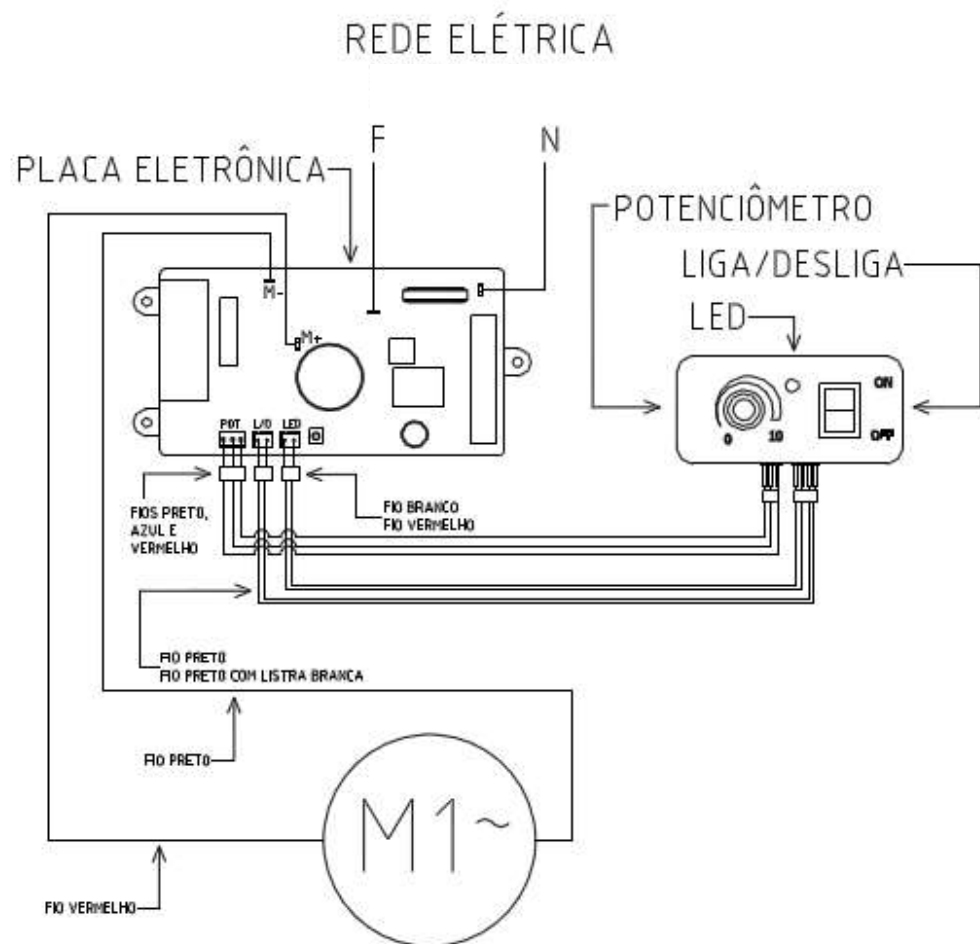


- 01 – Chave Liga/Desliga
- 02 – Chave Seletiva de Velocidade
- 03 – Base
- 04 – Manipulo Trava/Destrava
- 05 – Cabeçote
- 06 – Bojo 5 litros

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BPS-05-N
Capacidade do Bojo	litros	05
Tensão	V	127 ou 220
Frequência	Hz	50 ~ 60
Potência do Motor	W	500
Potência Nominal	W	250
Corrente	A	3
Altura	mm	420
Largura	mm	240
Profundidade	mm	380
Peso Líquido	Kg	12,8
Peso Bruto	Kg	13,5

8. DIAGRAMA ELÉTRICO

NOTAS: 1- SENTIDO DE ROTAÇÃO PADRÃO P/ ESTA MÁQUINA: ANTI-HORÁRIO.



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

4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO

- Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.
- Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro.
- Verifique se a chave seletora de velocidade está na posição 0 e se o plugue da batedeira está desconectado da tomada.
- Afrouxe o manipulador TRAVA/DESTRAVA (Fig. 01 Nº04) da batedeira.
- Incline a parte superior da batedeira para trás (Fig. 02).

FIGURA 02



- Abasteça a tigela com os alimentos que serão processados e encaixe-a na base do suporte, girando no sentido horário até travá-la (Fig. 03).

FIGURA 03



- Selecione o batedor que vai ser usado e conecte-o ao dispositivo para encaixe de batedores coincidindo o pino do dispositivo com a fenda do batedor no sentido anti-horário, a fim de travá-lo (Fig. 04)

FIGURA 04



- Abaixar a parte superior da batedeira e aperte o

manípulo TRAVA / DESTRAVA (Fig. 01 Nº 04).

4.1 Acionamento

O acionamento da máquina é feito apertando a Chave Liga/Desliga (Nº01 Fig. 01) localizada na parte superior da máquina.

⚠ Em caso de queda de energia e após o restabelecimento da mesma, o sistema só volta a operar com o desliga e ligar da máquina através da Chave Liga/Desliga.

4.2 Procedimento para alimentação

Monte o batedor escolhido: Globo (Fig.07), Pá massa leve (Fig.08), ou Pá massa pesada (Fig.09); coloque os ingredientes no Bojo BPS-05 (Nº03 Fig.01), ligue a máquina e somente agora selecione a velocidade desejada através do controlador de velocidades.

⚠ Só altere a velocidade através do controlador de velocidade, somente após ligar a máquina.

4.3 Montagem dos Batedores

- Verifique se o controlador de velocidade está na posição desligada/0 e se o plugue da batedeira está desconectado da tomada.

- Destrave o manipulador, que se encontra na lateral da base da máquina.

- Incline a parte superior da máquina para trás.

- Abasteça o Bojo com alimentos que serão processados e encaixe-o na base do suporte, girando no sentido horário até travá-lo.

- Selecione o batedor que será usado e conecte-o ao dispositivo para encaixe de batedores, acoplando o pino do dispositivo com a fenda do batedor. É necessário empurrar e girar o batedor no sentido anti-horário a fim de travá-lo.

- Abaixar a parte superior da batedeira, e trave-a com o manipulador de travamento que está localizado na lateral da base da batedeira. Antes de iniciar o processo verifique se o manipulador realmente travou a parte superior, erguendo a parte superior.

- Conecte o plugue em uma tomada que deve estar de acordo com a voltagem da máquina.

- Ligue a máquina na Chave Liga/Desliga e logo após selecione a velocidade desejada até que o processo seja finalizado.

4.3 Ajuste da Altura dos Batedores

⚠ A batedeira BPS-05-N 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 Nº04).

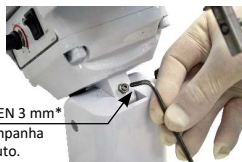
- Incline a parte superior da máquina para trás (Fig. 05).

- 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



CHAVE ALLEN 3 mm*
* Não acompanha o produto.

FIGURA 07



FIGURA 08



FIGURA 09



4.4 Preparação de Alimentos

Sua batedeira mistura de forma mais homogênea e mais rápida do 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 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 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.

⚠ Quando utilizar o batedor para massas pesadas (Fig.09), NUNCA exceder a quantidade de 250g de farinha de trigo.

3 - Batedor globo: O batedor pá globo 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.

4.4.1 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 à farinha, misturar massas finas, dar liga à 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 à massa e açúcar a clara em neve.

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

Velocidade 4 - Para bater pequenas quantidades de creme ou clara em neve.

Serve também para bater chantilly, clara em neve e glacês.

4.5 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 04) da batedeira.
- Incline a parte superior da batedeira para trás e aperte levemente o manípulo TRAVA/DESTRAVA (Fig. 01 Nº 04).
- 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.

5. LIMPEZA

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

-Bojo Nº 06 (fig. 01).

- Lave o copo com água e sabão neutro.
- Para a limpeza das hélices, é aconselhável pôr mais ou menos 250 ml de água no copo (segunda graduação) e ligar o equipamento por alguns segundos.

As demais peças deverão ser limpas com um pano úmido e posteriormente secas.

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações sobre cuidados com aços inoxidáveis.



6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza – Verificar item 5 Limpeza deste manual.

* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e

todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

* Contatos – Chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.

* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2 Instalação e Pré-Operação deste manual.

* Vida útil do produto – 2 anos, para um turno normal de trabalho.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o-rings, anéis v-rings e demais sistemas de vedações.

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.



7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-64

NR-12 CONFORME PORTARIA Nº 197, DE DEZEMBRO DE 2010.

*Os itens abaixo entre outros mencionados na Norma regulamentadora NR-12 conforme portaria Nº 197, de dezembro de 2010, devem ser observados para a segurança.

- Arranjo Físico
- Meios de Acesso permanentes
- Manutenção, Inspeção, Preparação, Ajustes e Reparos.
- Sinalização.
- Procedimentos de trabalho e segurança.
- Capacitação.
- Anexo II – Conteúdo programático de capacitação.

Consulte: www.mte.gov.br