

Lined area for notes or additional information.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

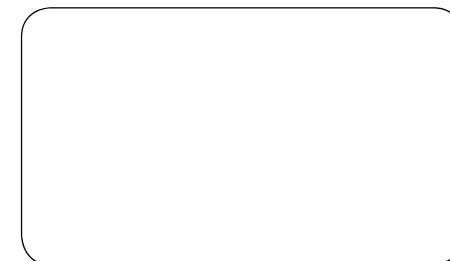


BATEDEIRA PLANETÁRIA, 5 LITROS

MODELO

BPS5 PRO

690941 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 19/08/2025
Metalúrgica Skymssen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymssen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537



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 Não coloque as mãos na tigela de mistura enquanto a máquina estiver em funcionamento para evitar ferimentos pessoais.

1.1.2 Não permita que cabelos longos se aproximem da tigela de mistura para evitar ferimentos causados por serem puxados pelo eixo de acionamento.

1.1.3 Siga rigorosamente o uso correto da máquina, respeitando as restrições: ao amassar massa “multiuso” ou outros tipos de massa dura, a velocidade está limitada até a velocidade 3; ao fazer massa de pão, é proibido usar velocidade superior a 3, para não encontrar resistência excessiva que pode causar sobrecarga no motor ou danos às peças.

1.1.4 Danos causados por uso incorreto da máquina são considerados falha de operação humana.

1.1.5 O uso excessivo de farinha pode causar transbordamento da massa, queda de massa, danos às peças da máquina e até ferimentos pessoais.

1.1.6 Ao fazer massa “comum” ou outras massas firmes, não utilize mais do que 1 Kg de farinha, e para massa de pão, no máximo 1,5 Kg.

1.1.7 Durante a operação da máquina, se for necessário verificar a massa ou outros ingredientes, antes de abrir a tampa para operação, desligue a máquina, tire da tomada e só então levante o cabeçote.

1.1.8 Não coloque outros objetos dentro da tigela de mistura. Não adicione ingredientes duros ou líquidos ferventes enquanto a máquina estiver funcionando, para evitar respingos e acidentes.

1.1.9 A altura do gancho de massa já foi ajustada e não requer regulagem manual adicional.

1.2.0 Não pressione a cabeça da máquina de forma brusca, pois isso pode causar deformação da estrutura, falhas no equipamento e possíveis ferimentos.

⚠ **Antes de usar, confirme se o protetor contra respingos da máquina está fixado no cabeçote de mistura.**

⚠ **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.**

⚠ **Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**

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

⚠ **O manual está disponível em formato digital em: www.skymsen.com.**

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 (60Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

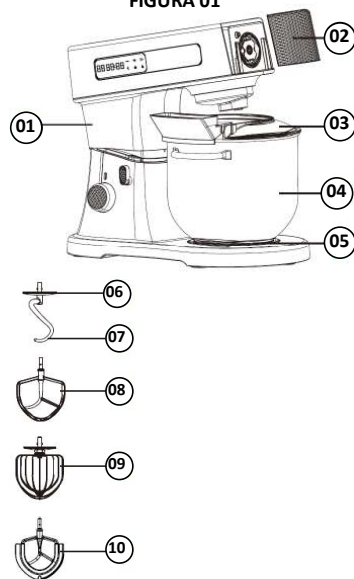
O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento - Pino terra. É obrigatório que os 3 pinos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

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

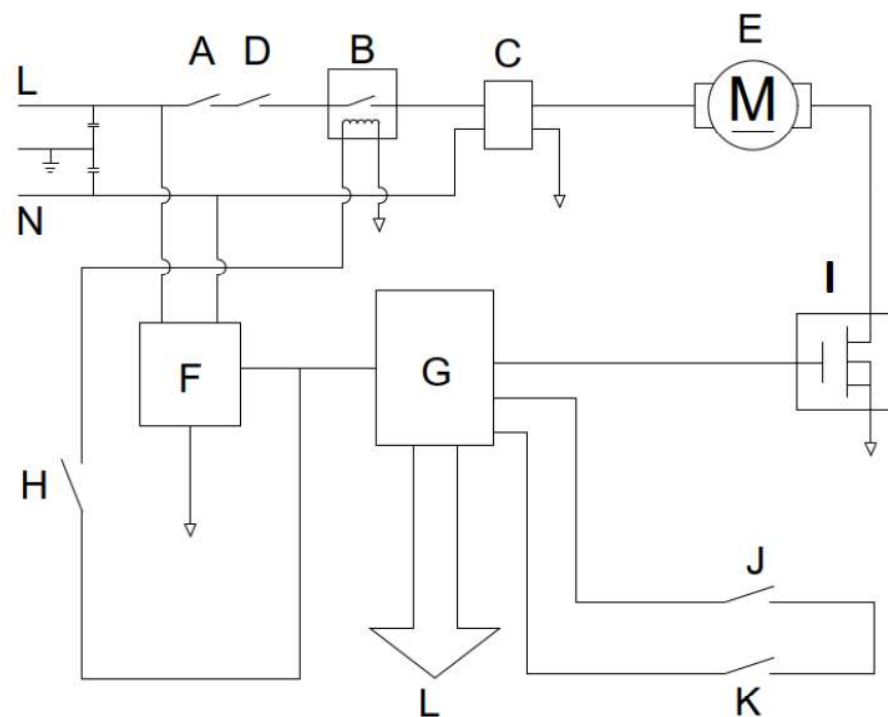
FIGURA 01



- 01 – Carcaça
- 02 – Tampa frontal
- 03 – Tampa anti-respingos com calha
- 04 – Tigela de mistura
- 05 – Base da tigela
- 06 – Tampa

- 07 – Gancho espiral
- 08 – Raquete
- 09 – Globo
- 10 – Raquete raspador de silicone (vendido separadamente)

9. DIAGRAMA ELÉTRICO



A: Interruptor de bloqueio para braço de acionamento.

B: Relé

C: Retificadores de ponte

D: PTC

E: Motor

F: 12VDC

G: MCU

H: Interruptor de botão

I: MOS

J: Chave de detecção

K: Chave de detecção

L: Display

* 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.

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.

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- A batedeira para de funcionar durante o uso	- O acessório está preso. - Problema no motor ou na placa PCBA.	- Desconecte, verifique se há algum objeto preso e remova-o. Depois, reinicie a máquina após o motor esfriar. - Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
- A batedeira não liga	- O acessório está preso. - O plugue não está conectado corretamente. - Problema no motor ou na placa PCBA.	- Desconecte e verifique se algum objeto está impedindo o funcionamento. - Verifique a conexão do plugue. - Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
- Ruído excessivo durante a operação	- O acessório não está bem instalado. - A máquina não está apoiada em uma superfície nivelada. - Peças internas danificadas.	- Desconecte e verifique a instalação do acessório. - Coloque a máquina sobre uma superfície plana. - Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.

CÓDIGOS DE ERRO

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
E01	- Problema no rolamento do motor.	- Contatar a assistência técnica.
E03	- Problema no ventilador do motor.	- Contatar a assistência técnica.
E04	- Velocidade do motor inferior a 300 RPM.	- Contatar a assistência técnica.

Para informações detalhadas sobre os termos da garantia deste produto, consulte o termo de garantia incluído na embalagem. Este documento descreve a cobertura de itens na garantia, o prazo de cobertura, os procedimentos para acionar a assistência técnica autorizada, e requisitos para manter a validade da garantia. Recomenda-se a leitura atenta deste termo para garantir o uso apropriado da garantia.

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



7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64

*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

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BP55 PRO	BP55 PRO
Capacidade do Bojo	litros	5	5
Tensão	V	127	220
Frequência	Hz	60	60
Potência do Motor	W	800	800
Altura	mm	379	379
Largura	mm	310	310
Profundidade	mm	460	460
Peso Líquido	Kg	12,35	12,35
Peso Bruto	Kg	15,6	15,6

3.1 DESCRIÇÃO DOS ACESSÓRIOS

Gancho Espiral: Usado exclusivamente para amassar massas.

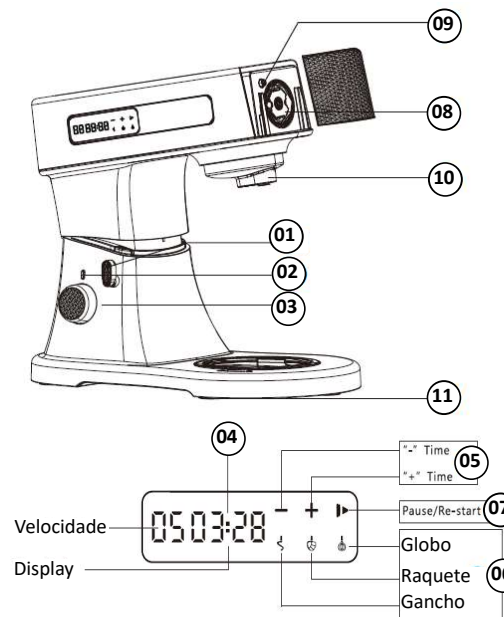
Batedor Raquete: Indicado para bolos, biscoitos, massas, glacês, recheios, folhados, puffs e purê de batatas.

Batedor Globo: Ideal para ovos, cremes, massas leves, pães de ló sem gordura, merengues, cheesecakes, mousses e suflês.

Batedor Raspador: Recomendado para manteiga amolecida e misturas pegajosas, como massas de biscoito.

⚠ **Não utilize o batedor de globo para misturas pesadas (exemplo: bater gordura e cubos de açúcar), pois isso pode danificá-lo.**

3.2 PRÉ OPERAÇÃO



1. Botão de Elevação da Cabeça

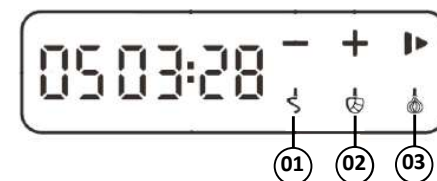
Pressione a cabeça para baixo, depois gire o botão de elevação da cabeça no sentido anti-horário com uma mão e levante a cabeça com a outra mão. Gire o interruptor para o lado esquerdo, você pode abaixar a cabeça levantada, depois pressione a cabeça para baixo, quando o interruptor de elevação da cabeça estiver vertical, então a cabeça estará bem travada.

2. Indicador de Velocidade

Utilize o painel touch conforme abaixo (botões de funções):

O painel Touch possui 3 funções para selecionar: Gancho espiral (N. 01), Raquete (N. 02) e Globo (N. 03).

- Velocidade Gancho espiral de 1 até 4.
- Velocidade Raquete 1 até 7.
- Velocidade Globo 1 até 11.



Quando o número no botão rotativo está alinhado com o indicador de velocidade, ele indica a velocidade de operação.

3. Botão Giratório

A máquina é dividida em 0-11 velocidades. Quando a máquina está funcionando, girar o botão no sentido horário aumenta a velocidade e a máquina funcionará cada vez mais rápido (mas com o controle do botão de função, se a velocidade escolhida for maior que o limite do botão de função, a velocidade operacional real é a velocidade máxima do botão de função).

4. Temporizador

Pode registrar o tempo e definir o tempo de contagem regressiva, com um tempo máximo de 60 minutos.

1. Registrar tempo: Após selecionar a função, gire o botão giratório diretamente, o temporizador começa a registrar o tempo, a máquina para de funcionar automaticamente após 60 minutos. Para iniciar a máquina novamente, gire o botão giratório para a velocidade 0 e repita o processo.
2. Definir tempo de contagem regressiva: Após selecionar a função, defina o tempo de contagem regressiva primeiro e depois escolha a velocidade girando o botão giratório. A máquina para de funcionar automaticamente quando o temporizador exibe 00:00.

5. Botão de Temporização

Pressione o “+” uma vez, ele aumenta 30 segundos. Pressione o botão sem soltar, o tempo aumenta rapidamente. O tempo máximo é de 60 minutos.

Pressione o “-” uma vez, ele reduz 30 segundos. Pressione o botão sem soltar, o tempo reduz rapidamente.

6. Botão de Função

Pressione primeiro o botão de função correspondente necessário e, em seguida, gire o botão para escolher a velocidade. Se você girar o botão giratório diretamente sem escolher a Função, a máquina assume como padrão a função “Mistura Lenta”.

7. Botão Pausar/Reiniciar

Simplesmente pressione o botão “Pausar/Reiniciar” quando a máquina de cozinha estiver funcionando, ela pausará imediatamente; em seguida, pressione o botão “Pausar/Reiniciar” por 1,5 segundos para retomar a operação.

8. Saída Frontal

Remova a tampa frontal para revelar a saída frontal. Em seguida, instale o acessório frontal opcional, como máquina de fazer massas, moedor de carne e processador de salada, etc. Alinhe os acessórios com a folga de montagem e gire 45 graus no sentido anti-horário. Encaixe o acessório na posição correta.

9. Botão de Ejeção para Acessório Frontal

Pressionando e segurando este botão, você pode soltar o acessório frontal da máquina, depois gire o acessório frontal no sentido horário, você pode retirá-lo.

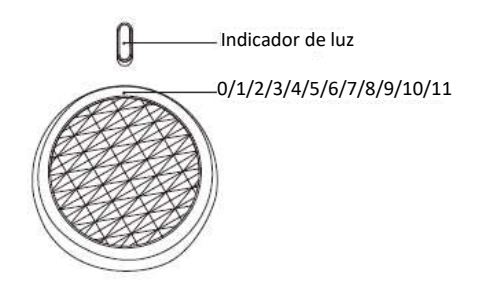
10. Conector de Acionamento

Pode instalar gancho de massa, batedor, batedor de ovos, batedor de raspador (a ser adquirido separadamente) ou outros acessórios.

11. Pés de Sucção

Possui 2 pés de sucção na base. Ao posicionar a batedeira em uma superfície estável e lisa, os pés de sucção automaticamente aderem à superfície, proporcionando maior estabilidade durante o uso. Para mover o equipamento, levante a alça da cabeça.

12. Controle de Velocidade e Capacidade



Função	Velocidade	Instrução	Capacidade Máxima
 Mistura lenta	1-4 (Não utilizar acima da velocidade 3, pois pode causar vibração excessiva)	1. Use velocidades 1-4 para massas pesadas e de pão (gancho de massa).	Quantidade de farinha: 200-1500g
 Mistura normal	1-7 (Não utilizar acima da velocidade 8, pois pode causar vibração excessiva)	1. Mistura de massas pegajosas, xaropes e biscoitos (batedor). 2. Mistura de açúcar e manteiga (batedor).	-
 Mistura rápida	1-11	1. Para chantilly, claras de ovos, manteiga, etc. (batedor de globo).	2-20 claras de ovo

4. OPERAÇÃO

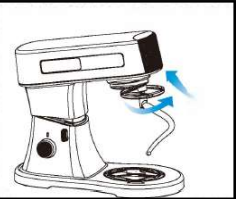
- No modo de amassar massas, a velocidade máxima é 3. Mesmo que a velocidade 4-11 seja selecionada, a máquina permanecerá na velocidade 3.
- Para segurança, não é permitido usar os programas de batedor ou batedor de globo para amassar massas pesadas. Se a potência do motor atingir 380W ou mais em um segundo, a velocidade será automaticamente reduzida para 3. Se a potência ultrapassar 300W por mais de 3 segundos, a velocidade será reduzida automaticamente para 2.

Montagem dos Acessórios

Para gancho de massa, batedor raquete, batedor de globo e batedor de raspador – vendidos separadamente.



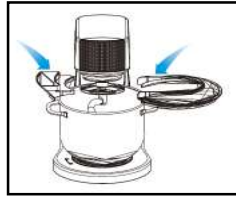
3. Empurre firmemente o eixo para cima e gire no sentido anti-horário para fixar.



5. Gire a tigela no sentido horário para travá-la.



7. Posicione a tampa protetora e a calha de ingredientes sobre a tigela.



Remoção dos Acessórios

1. Desligue o equipamento, remova a calha de ingredientes e depois a tampa protetora.



4. Coloque a tigela na base e encaixe-a.



6. Pressione o botão de elevação da cabeça e abaixe a cabeça.



8. O equipamento está pronto para ser ligado e utilizado.



3. Segure o acessório, empurre-o para cima e gire no sentido horário para soltá-lo do encaixe. 4. Remova o acessório e limpe-o.



5. LIMPEZA

⚠ Sempre desligue e desconecte o aparelho antes da limpeza.

1. Batedores (gancho de massa, pá, batedor de claras, batedor de raspador – vendido separadamente)

- Lave à mão, seque bem ou lave na lava-louças.
- Nunca use escovas de arame, lâ de aço ou alvejantes para a limpeza.
- Utilize vinagre para remover resíduos de calcário.

Unidade principal e plugue

- Limpe com um pano úmido e seque. Nunca use produtos abrasivos ou mergulhe em água

- Não utilize produtos de limpeza que contenham ácidos ou álcalis fortes para não danificar a camada de proteção das peças, o que pode causar corrosão.
- Após cada uso, limpe o eixo de transmissão da máquina com um pano úmido ou papel toalha.
- O conector dos acessórios opcionais (máquina de massas, moedor de carne, fatiador de saladas etc.) é feito de alumínio fundido sob pressão e não pode ser lavado na lava-louças, para evitar oxidação.

⚠ O aparelho não deve ser limpo com o jato de água ou limpador a vapor.

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



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.