

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Skymesen



BATEDEIRA PLANETÁRIA, 5 LITROS

MODELO

BPS-05-N

69683.8 - PORTUGUÊS
 Data de Revisão: 31/08/2023
 Metalúrgica Skymesen Ltda.
 Rodovia Ivo Silveira 9525
 Volta Grande
 88355-202 Brusque/SC/Brasil
 www.skymesen.com - Fone: +55 47 3211 6000
 CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

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 manípulo 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 esta na posição desligada/0 e se o plugue da batedeira esta desconectado da tomada.
- Destrave o manípulo, que se encontra na lateral da base da máquina.
- Incline a parte superior da maquina 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, acoplado 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 manípulo de travamento que esta localizado na lateral da base da batedeira. Antes de iniciar o processo verifique se o manípulo 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.

Ajuste da Altura dos Batedores

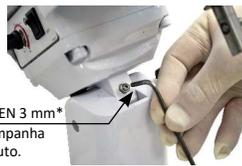
⚠ A batedeira BPS-05-N vem ajustada de fábrica. Mas se por algum motivo o batedor tocar o fundo do bojo, você pode ajustá-lo como no exemplo a seguir.

- Verifique se a alavanca de controle de velocidade está em 0 e se o plugue da batedeira está desconectado da tomada.
- Destrave o manípulo 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: Pães, rosas, pizza, macarrão entre outras destes segmento

Importante

A- Quando utilizar o batedor para massas pesadas, utilizar somente em velocidade baixa, onde o potenciômetro deve estar entre a posição 1 e 2 indicado no painel, para evitar danos no seu equipamento.

B- Quando utilizar o batedor para massas pesadas (Fig.09), NUNCA exceder as quantidades máximas conforme informado na tabela.

Farinha de Trigo [gramas] (*)	Umidade [%] (**)	Líquido [ml]	Massa Pronta [gramas]
250	50	125	375
	60	150	400
	70	175	425
	80	200	450
350	60	210	560
	70	245	595
	80	280	630
450	70	315	765
	80	360	810
550	80	440	990
650	80	520	1120

(*) Farinha de Trigo Tipo 1 (Farinha Branca Refinada)
(**) A umidade representa a quantidade de líquidos em relação a quantidade de farinha de trigo, em gramas.

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 rosas.

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.

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 60335-2-14
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