

MANUAL DE INSTRUÇÕES



BATEDOR DE MILK SHAKE, COPO INOX, 1 HASTE

MODELO

BMS-N

63903.6 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 29/08/2023
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

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	2
1.1 Segurança	2
2. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	2
2.1 Posicionamento	2
2.2 Instalação Elétrica.....	2
2.3 Sistema de segurança	2
3. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	2
4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO.....	3
5. LIMPEZA	3
6. MANUTENÇÃO	3
7. NORMAS OBSERVADAS.....	4
8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	4
9. DIAGRAMA ELÉTRICO	8

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:

1.1.1 Nunca utilize este equipamento 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-se que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja devidamente ligado a rede de aterramento.

⚠ 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

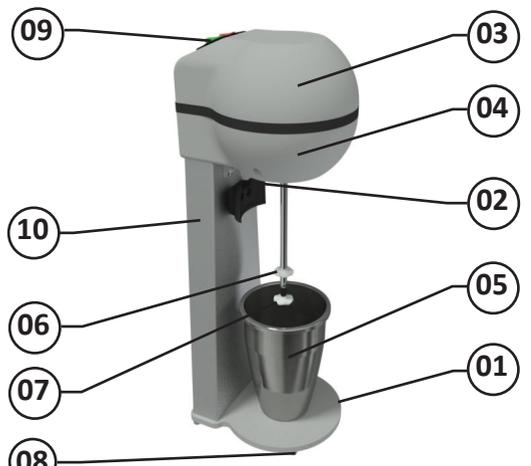
Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (50 - 60Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

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



01 – Base
02 – Suporte do copo
03 – Tampa da cúpula
04 – Cúpula
05 – Copo

06 – Hélice
07 – Hélice inferior
08 – Pé
09 – Chave liga/desliga
10 – Coluna

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	MODELO
Tensão	V	127 ou 220
Frequência	Hz	50 ~ 60
Altura	mm	470
Largura	mm	210
Profundidade	mm	150
Peso Líquido	Kg	3,8
Peso Bruto	Kg	4,2
Volume total do Copo	L	0,8
Potência Nominal	W	200
Potência do Motor	W	500

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.
- O acionamento do equipamento é feito por meio da chave Liga (verde) N°09.
- Retire o Copo N°05 do Suporte do Copo N°02, erguendo-o para cima e puxando-o para a frente e para baixo do equipamento. Coloque primeiramente o líquido (Ex: leite) no Copo e posteriormente a pasta (Ex: sorvete) ou o pó (Ex: chocolate em pó).
- Engate o Copo no Suporte do Copo N°02 e ligue o Batedor de Milk Shake.
- O tempo médio de processamento é de 1 minuto. Portanto, não é necessário manter seu equipamento ligado por mais tempo.

⚠ O Batedor de Milk Shake não faz a função de um liquidificador. Portanto, não tritura produtos. Somente mistura líquidos e pastas ou líquidos e pós.

⚠ O volume máximo de líquido a ser processado, não deverá ultrapassar a última marcação do copo, equivalente ao volume de 450 ml, sob o risco de transbordamento ao ligar o equipamento. A primeira marcação é equivalente ao volume de 150 ml, se refere ao nível mínimo de líquido processável pelo equipamento.



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:

-Copo N° 05 (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.

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

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.
- Verificar o aperto de todos os parafusos e porcas, para evitar possíveis danos ao equipamento.

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.

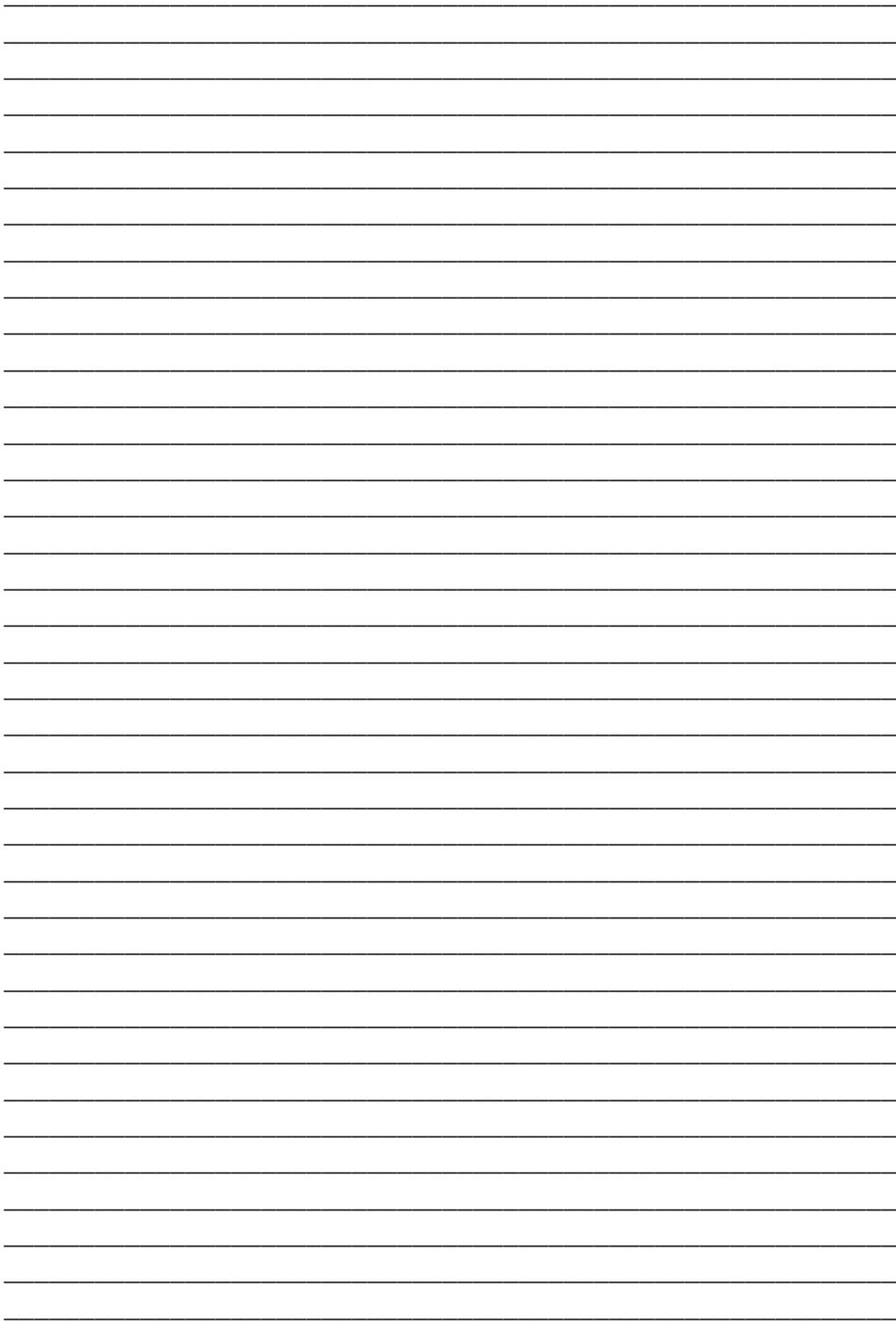
*Os itens abaixo entre outros mencionados na Norma regulamentadora NR-12 conforme portaria Nº 197, de dezembro de 2010, devem ser observados para a segurança.

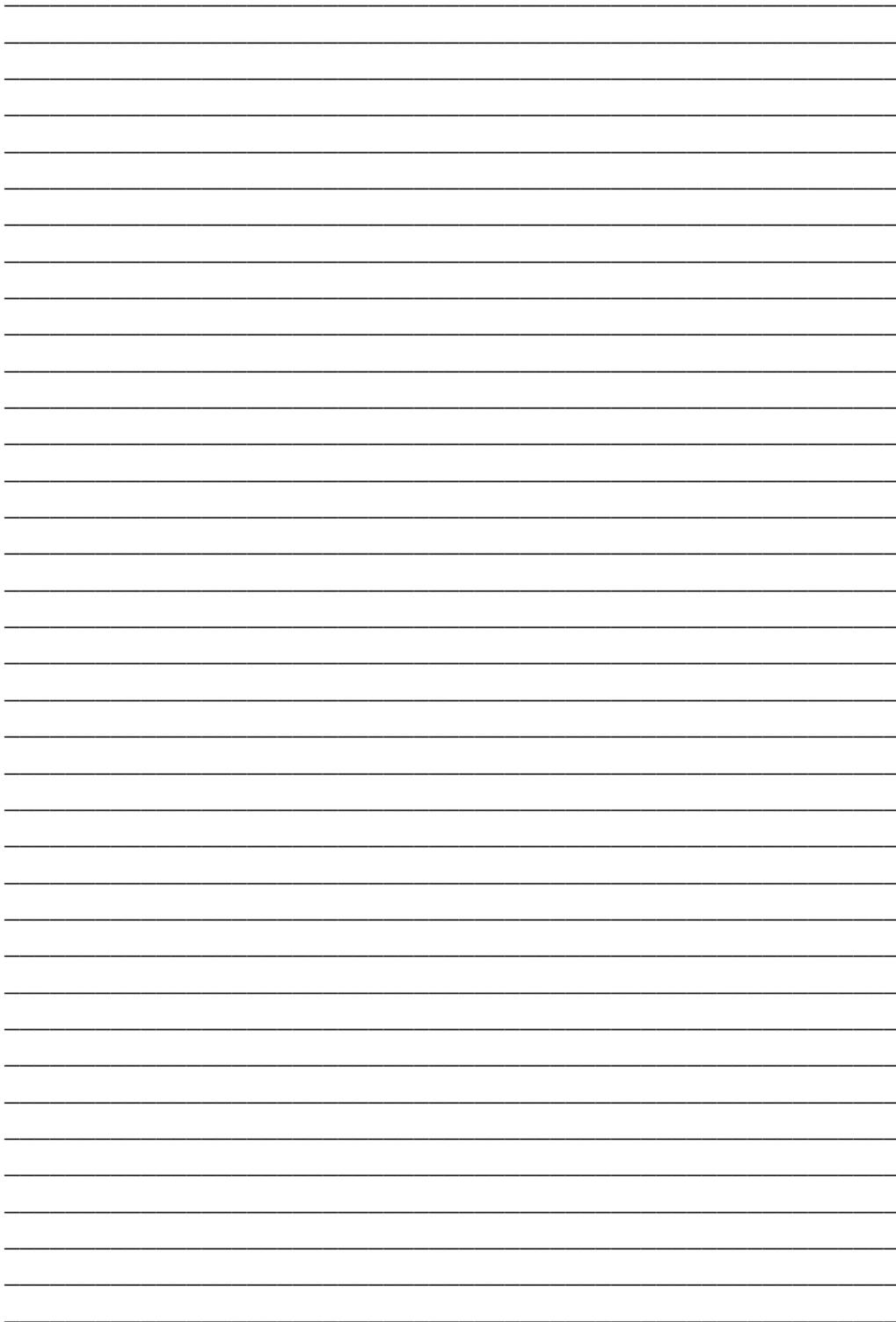
- Arranjo Físico
- Meios de Acesso permanentes
- Manutenção, Inspeção, Preparação, Ajustes e Reparos.
- Sinalização.
- Procedimentos de trabalho e segurança.
- Capacitação.
- Anexo II – Conteúdo programático de capacitação.

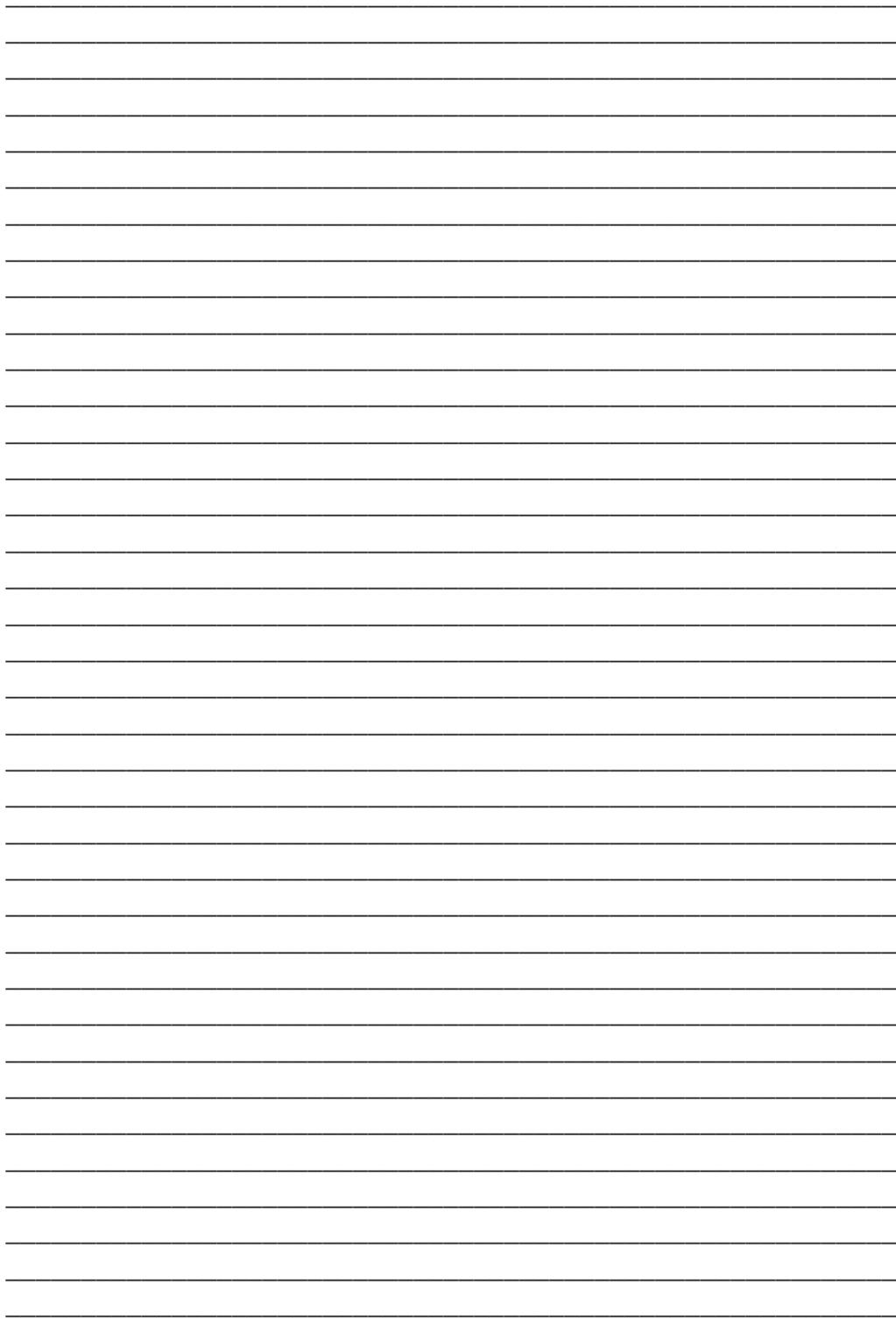
Consulte: www.mte.gov.br

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	<ul style="list-style-type: none">- Falta de energia elétrica, ou plugue desconectado da rede de alimentação;- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	<ul style="list-style-type: none">- Verifique se existe energia elétrica e se o plugue está conectado na tomada;- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- O conteúdo do produto processado no copo transborda.	<ul style="list-style-type: none">- Volume do produto acima do limite máximo permitido.	<ul style="list-style-type: none">- Abastecer o copo com líquido, no volume máximo de 450 ml.
- Os ingredientes em processamento contidos no copo não se misturam.	<ul style="list-style-type: none">- Foi colocado sorvete no copo antes de colocar o líquido.- A quantidade de líquido (ex.: leite) está muito abaixo (desproporcional) da quantidade de sorvete.- O sorvete que está sendo processado, pode ser o de pote e estar muito duro (congelado).	<ul style="list-style-type: none">- Colocar no copo primeiramente o líquido (ex.: leite), depois o sorvete.- Aumentar a quantidade de leite para a mistura.- Usar o sorvete com consistência mais cremosa.







REDE ELÉTRICA

