

MANUAL DE INSTRUÇÕES



BATEDEIRA PLANETÁRIA, 5 LITROS

MODELO

BPS-05-N

69683.8 - PORTUGUÊS
 Data de Revisão: 02/12/2020
 METALÚRGICA SKYMSSEN 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

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).

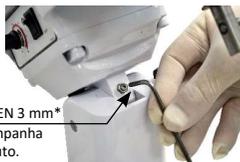
- Incline a parte superior da máquina para trás (Fig. 05).

- 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.

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