

B7-C  
Batedeira

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

### **Parabéns!**

Nós da SIMPA ficamos satisfeitos com a sua escolha.  
Para garantir o melhor desempenho do seu produto, leia atentamente as instruções a seguir.  
Recomenda-se não jogar fora este manual de instruções.

### **PRIMEIROS PASSOS**

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- Amassados e riscos na estrutura;
- Quebra de peças e falta de peças através de violação da embalagem.

### **DESCRIÇÃO GERAL**

Este é um tipo de misturador de mudança de velocidade. Com seu design de agitação planetária, possui estrutura compacta, alta eficiência, economia de energia e fácil operação, um assistente ideal para você para fazer pão e bolo.

### **CONTEÚDO DA EMBALAGEM**

- Batedeira
- Bacia de Mistura
- Batedor globo, raquete e gancho
- Manual de Instruções

## CARACTERÍSTICAS

1. Transmissão planetária em altíssima velocidade, a mistura é completada em menor tempo.
2. Motor inteiramente mecânico e desempenho confiável
3. Força constante com controle de velocidade contínuo
4. A cabeça do batedor pode ser levantada
5. Proteção de sobrecarga
6. Trava

## PRINCIPAIS PARÂMETROS TÉCNICOS

Modelo	Peso Total (Kg)	Velocidade de Rotação Orbital (r/min)	Potência (W)	Dimensões Gerais (mm)
B7-C	17	75-660	280	420 x 240 x 430

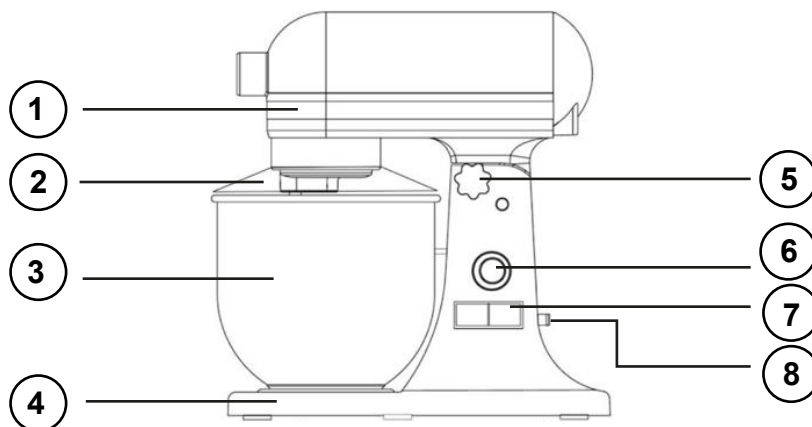
## PRINCIPAIS PEÇAS DA BATEDEIRA

1. Etiqueta
2. Eixo de rotação
3. Tigela de aço inox
4. Base
5. Manípulo de Ligação
6. Botão de controle de velocidade
7. Cabo de energia
8. Botão de Ligar

(enquadra-se em dois usos):

- a. Botão normal
- b. Botão eletromagnético (abre o compartimento de segurança)

9. Cabo de alimentação



## SEGURANÇA

Nota: Certifique-se de ter lido estas instruções cuidadosamente e de que foi totalmente compreendido o funcionamento do aparelho antes da sua utilização.

Todos devem ser integralmente treinados sobre o funcionamento e sobre as medidas de segurança da batedeira.

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

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

Desligue o aparelho e desconecte-o da alimentação antes de instalar, trocar acessórios ou peças que se aproximam e que se movem em uso.

O soquete de energia deve ser fornecido com um bom fio terra para garantir o bom aterramento do misturador através dele. Haverá um choque elétrico se não houver fio terra ou aterramento inadequado. O fio terra nunca pode ser conectado com tubo de gás, tubo de água, para-raios ou linha telefônica. O vazamento elétrico deve ser verificado após a instalação. Uma vez danificado o cabo de energia ele deve ser substituído pelo fabricante, seu técnico de serviço ou similarmente pessoas qualificadas, a fim de evitar perigos e riscos.

Jamais introduza sua mão e/ou qualquer objeto (espátula, colher, etc) com os batedores em movimento.

A capacidade máxima da batedeira deve ser respeitada.

O uso de acessórios não recomendados para este aparelho poderá causar acidentes pessoais.

Este equipamento deve ser montado em um local estável e limpo. Mantenha-o longe de locais superaquecidos ou úmidos e longe de equipamentos com forte eletroímãs ou que possam produzir um forte eletroímã.

**NÃO USAR "benjamins", extensões e "T" NÃO UTILIZAR EM TENSÃO INADEQUADA, NÃO PROCEDER A TROCA OU A LIMPEZA DO PRODUTO COM O MESMO LIGADO NA TOMADA PARA EVITAR ACIDENTES.**

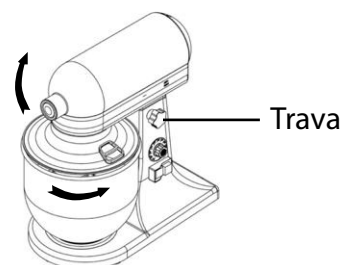
## MONTAGEM

Nota: Certifique-se que os pés estão nivelados para reduzir a vibração ao longo da operação.

Remova o aparelho de todas as embalagens.

Encaixando/Removendo a Tigela

1. Desligue o aparelho
2. Gire a tigela da esquerda para a direita
3. Reverta o procedimento para encaixar a tigela.



Nota: Certifique-se de que o batedor esteja inteiramente dentro do encaixe da base da batedeira e a tigela esteja completamente levantada, ou a batedeira não funcionará.

Nota: Certifique-se que a cabeça do batedor esteja nivelada ou a batedeira não funcionará.

## MUDANDO O ENCAIXE DO BATEDOR

1. Desligue o aparelho.
2. Gire a trava e levante a cabeça da batedeira.
3. Empurre o acessório batedor para cima e para a direita para soltá-lo.
4. Insira o encaixe desejado. Empurre para cima e para a esquerda para travá-lo no lugar.
5. Coloque a cabeça do batedor para baixo e aperte a trava.

## ACESSÓRIOS E FUNÇÕES

1. Batedor de Claras (globo): Misturas leves, chantilly, clara de ovo, maioneses, panquecas e suflês. Velocidade Recomendada: 1-11, Rápida
2. Batedor (raquete): Misturas firmes, massas leves, misturas para bolo/biscoitos, recheios e purê de vegetais. Velocidade Recomendada: 1-7, Média
3. Batedor (gancho): Massas pesadas, massa, massa de torta, etc. Velocidade Recomendada: 1-3, Lenta

### AVISO

O tempo de operação não deve exceder 120 minutos. Um intervalo de 10 minutos deve ser observado entre dois ciclos consecutivos.

Não deixe o produto ligado por mais de 120 minutos sem interrupção.

Ao misturar massas contendo leveduras, sugerimos que você selecione uma velocidade baixa." deve ser removido da instrução, porque para massas só é permitido a velocidade lenta de 1 - 3.

## **INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO**

Fonte de alimentação padrão 220V / 60HzAc. (Por favor, use um plugue com 3 contatos amplos e bom aterramento.)

Instalação do agitador: Solte o manípulo de conexão 6 da cabeça. Levante a cabeça e conserte-a. Coloque o agitador no eixo de agitação e gire-o 45 ° no sentido anti-horário.

Instalação da tigela de aço inoxidável: Coloque a tigela de aço inoxidável no assento da tigela e gire a tigela para fixá-la.

Procedimentos de Partida: Depois que o material for preenchido, abaixe a cabeça e aperte o botão de conexão 6. Gire o interruptor de controle de velocidade para a velocidade mais baixa e ligue o interruptor de energia 8, em seguida ajuste a velocidade desejada gradualmente até estar em operação normal.

Desligamento: quando a operação estiver concluída, gire primeiro o interruptor de controle de velocidade para a velocidade mais baixa, depois desligue o interruptor de energia e finalmente desconecte a fonte de alimentação.

Instalação da proteção de segurança: coloque para cima e vire à direita para travar a proteção de segurança. Faça o procedimento reverso para remover a proteção de segurança.

## **MISTURANDO**

**AVISO:** Certifique-se sempre de que o aparelho esteja desligado antes de manusear a tigela.

1. Encha a tigela
2. Selecione a velocidade desejada e feche o compartimento.

Nota: Recomendamos que você inicie com a velocidade mais lenta e aumente-a gradualmente conforme necessário. Certifique-se de que a trava esteja apertada.

3. Pressione o botão INICIAR para começar a misturar.

Nota: Se o aparelho estiver forçando para misturar, então DESLIGUE-O e remova alguns dos conteúdos da tigela antes de reiniciar.

- Antes de ligar a batedeira na rede elétrica, certifique-se que a voltagem da máquina é compatível com a rede elétrica do local, observando a etiqueta colocada na máquina;

## CAPACIDADE DE MISTURA

Modelo	Volume da Tigela	Máximo de Farinha	Máximo de Massa
B7-C	7L	0.2	0.3 kg

### Alterando a Velocidade de Mistura

O aparelho é controlado por velocidades variáveis contínuas.

1. Gire a engrenagem quando o batedor estiver em funcionamento.

### LIMPEZA, CUIDADO E MANUTENÇÃO

- Sempre desligue a batedeira e desconecte da fonte de energia antes de limpar ou fazer trocas de acessórios.
- Use água morna com sabão para limpar a tigela e os batedores.
- Não utilize produtos químicos abrasivos para limpar, pois poderão deixar resíduos prejudiciais.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido.
- Seque totalmente todas as peças após a limpeza.
- Não utilize limpadores a jato/de pressão para limpar o aparelho.
- O aparelho não deve ser limpo com um jato de água ou limpador a vapor;
- Após o uso, lave os batedores e o tacho com água e sabão neutro.
- Limpe o aparelho regularmente.

O aparelho é destinado a ser usado para aplicações comerciais, como por exemplo em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais, empresas comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para produção em massa contínua de alimentos.

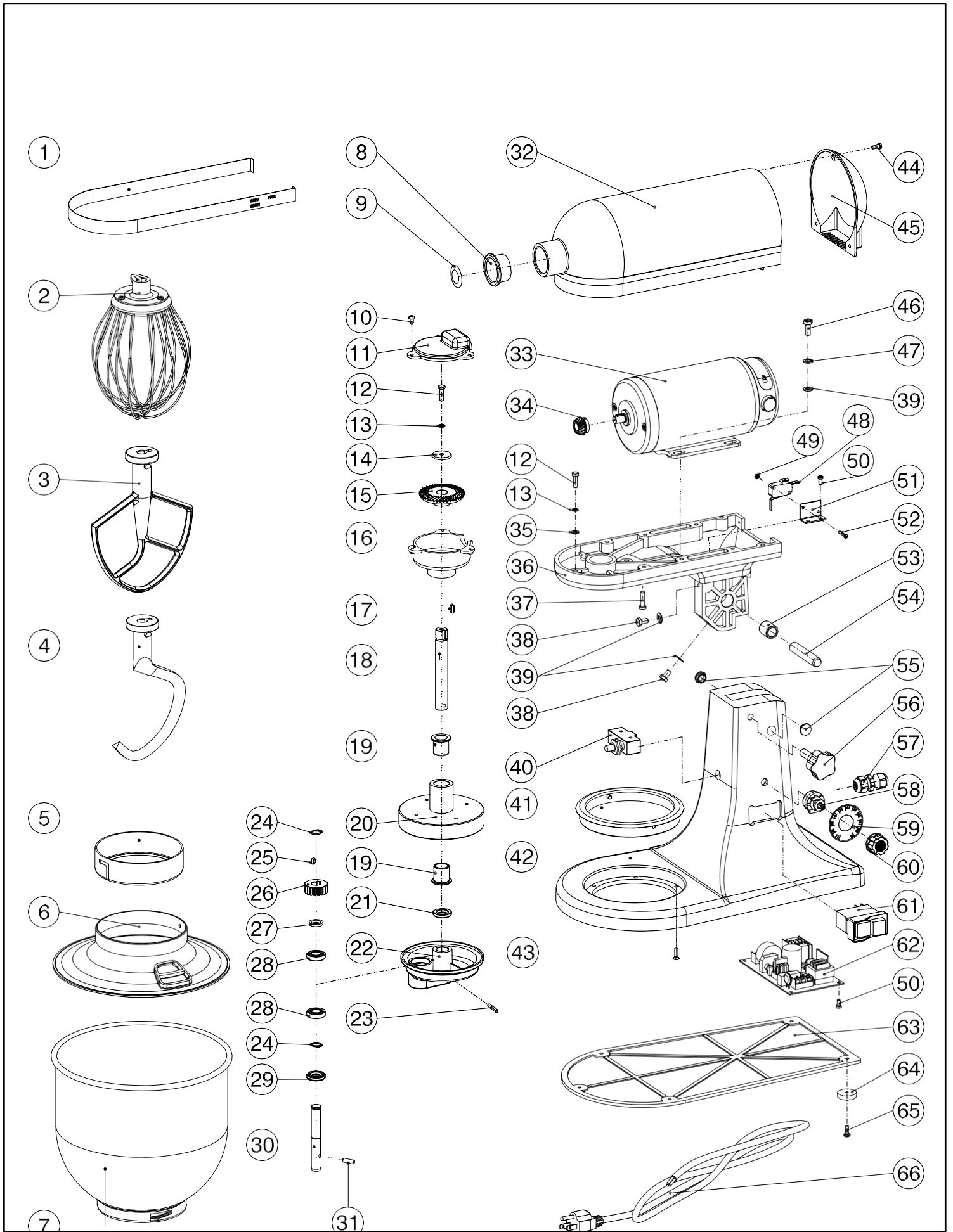
**PEÇAS DA BATEDEIRA B7-C**

NÚMERO DE SÉRIE	NÚMERO DA PEÇA	NOME DA PEÇA	NÚMERO DE SÉRIE	NÚMERO DA PEÇA	NOME DA PEÇA
1	7-1	Correia	29	7-29	Selo de óleo
2	7-2	Batedor globo	30	7-30	Feixe planetário
3	7-3	Batedor liso	31	7-31	Pino retentor
4	7-4	Gancho	32	7-32	Revestimento
5	7-5	Anel	33	7-33	Motor
6	7-6	Compartimento de segurança	34	7-34	Engrenagem cônica espiral pequena
7	7-7	Tigela	35	7-35	Arruela lisa
8	7-8	Revestimento frontal	36	7-36	Base giratória
9	7-9	Adesivos circulares	37	7-37	Parafuso
10	7-10	Parafuso	38	7-38	Parafuso
11	7-11	Cobertura superior da engrenagem	39	7-39	Arruela fina
12	7-12	Parafuso	40	7-40	Interruptor de distância
13	7-13	Arruela de pressão	41	7-41	Assento da tigela
14	7-14	Trava da engrenagem cônica	42	7-42	Base
15	7-15	Engrenagem cônica espiral grande	43	7-43	Parafuso
16	7-16	Cobertura inferior da engrenagem	44	7-44	Parafuso
17	7-17	Chave	45	7-45	Revestimento traseiro
18	7-18	Feixe da engrenagem	46	7-46	Parafuso
19	7-19	Luva do feixe da engrenagem	47	7-47	Arruela de pressão
20	7-20	Engrenagem interna	48	7-48	Micro botão
21	7-21	Revestimento de engrenagem anelar	49	7-49	Parafuso
22	7-22	Estrutura de funcionamento	50	7-50	Parafuso
23	7-23	Pino elástico	51	7-51	Suporte do micro botão
24	7-24	Anel de metal para feixe	52	7-52	Parafuso
25	7-25	Chave	53	7-53	Ajuste do feixe
26	7-26	Engrenagem planetária	54	7-54	Feixe de rotação
27	7-27	Pastilha da engrenagem planetária	55	7-55	Tampa do eixo
28	7-28	Rolamento rígido de esferas	56	7-56	Chave



**PEÇAS DA BATEDEIRA B7-C**

NÚMERO DE SÉRIE	NÚMERO DA PEÇA	NOME DA PEÇA	NÚMERO DE SÉRIE	NÚMERO DA PEÇA	NOME DA PEÇA
57	7-57	Junta à prova d'água			
58	7-58	Base do botão			
59	7-59	Indicação de velocidade			
60	7-60	Controle de velocidade			
61	7-61	Botão de ligar			
62	7-62	Circuito impresso			
63	7-63	Chapa da base			
64	7-64	Pastilhas de borracha			
65	7-65	Parafuso			
66	7-66	Plugue			



## **GARANTIA TOTALDE 1 ANO**

A garantia legal atende o código de defesa do consumidor e tem seu início na data de aquisição do produto.

A SIMPA prestará serviços de Assistência Técnica, tanto os gratuitos, quanto os renumerados, somente na FÁBRICA ou nos postos de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, conforme a localidade.

Nas localidades onde não haja ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor à ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA conforme endereços a serem enviados pelo SAC.

Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será pago à ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA "Taxa de visita", conforme valor estabelecido pela SIMPA.

Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição.

Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho. Se necessário, levá-lo a assistência técnica autorizada da SIMPA.

A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

Deve-se detalhar por escrito o inconveniente ou a falta do produto ao SAC.

Excluem-se da garantia:

- O produto seja examinado, adulterado ou consertado por qualquer fornecedor não aprovado pela SIMPA.
- Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomenda dos pela SIMPA.
- Uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do Manual.
- Instalações Inadequadas.
- Efeitos decorrentes de produtos químicos abrasivos.
- Danos causados por agentes da natureza (enchentes, maresias, raios, etc.).
- Ausência ou adulteração do número de série.

**OBSERVAÇÃO:** A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

Exclusivamente garantimos apenas danos por não funcionamento do produto por conta de defeito de fabricação, não cobrimos aspectos de mal-uso por parte do usuário, em casos de produtos modificados, por desgaste natural do equipamento ou produtos que não receberam manutenção adequadamente.

Os equipamentos retornados por algum defeito a SimpaIberoamericana S.A, dentro do prazo de 72 horas a partir da data da compra, terá atendimento preferencial, sendo possível até mesmo a troca por um equipamento novo. Sempre e quando a falha for identificada pelo nosso departamento técnico.

A troca não inclui acessórios, suprimentos e embalagem e deverá estar em bom estado. A troca física do produto estará sujeita a disponibilidade de estoque.

Em casos de não cobertura de garantia, seja por má instalação ou mal-uso do usuário ou que não esteja dentro do período de garantia, previamente mencionado nossos clientes podem contar com nossos serviços de reparo do mesmo salvo que este encontra-se obsoleto e suas partes não possam mais serem substituídas. SimpaIberoamericana S.A. cobrará pelo serviço realizado.

O valor cobrado será de acordo com o tipo de produto e as tarifas vigentes cobradas em nosso centro de serviços. Por favor consulte sempre que precisar nossa SAC.

Não está coberto pela garantia: Acessórios, cabos, consumíveis, suprimentos, produtos com o selo de garantia alterado, problemas gerados por defeito de software, serviços de manutenção, reparo e/ou calibração originados pelo desgaste do produto, instalação ou uso inapropriado do mesmo assim como serviços por problemas externos.

SimpaIberoamericana S.A. não aplica garantia em produtos com danos físicos. Isso inclui riscos partes impressas no produto, etiquetas ilegíveis do fabricante, quebras e golpes.

Agradeceremos verificar e revisar o equipamento no momento da entrega e também no da devolução.

Para envio via Correio ou transportadora pedimos para que os clientes embalem bem o produto antes de enviar para análise e reparo, pois não nos responsabilizamos por danos gerados por transportes. O custo de envio ficará por conta do cliente e também gastos de nacionalização se houver.

Se o produto estiver danificado e coberto pela garantia, a empresa compromete-se em trocar ou produzir a parte solicitada no período estabelecido por cada fabricante.

SimpaIberoamericana S.A. aplica a garantia baseado em termos do fabricante: Atrasos não será culpa da SimpaIberoamericana S.A. Em nenhum caso efetuamos reembolsos em dinheiro pela cobertura de garantias.

## **DEVOLUÇÕES**

Os produtos que os usuários queiram devolver a SimpaIberoamericana S.A. para obtenção de crédito, poderão ser devolvidos somente com o consentimento por escrito de SIMPA IBEROAMERICANA S.A. Este consentimento será concedido mediante a aprovação da "Solicitação de devolução de Produto" emitida pelo SAC da SimpaIberoamericana S.A.

Esta solicitação pode ser efetuada no departamento de SAC e deve cumprir as seguintes condições:

Entrega de cópia da fatura.

O produto deve ser devolvido no prazo máximo de 7 dias a partir da data da compra.

O produto deve-se estar em condições aptas para revenda (novo, sem uso e em embalagem original e fechada)

O produto não pode estar obsoleto e não ser parte de um pedido especial produzido exclusivamente para o cliente. Se o produto for recebido sem a aprovação prévia via "Solicitação de devolução de produto" e não cumprir com os requisitos anteriormente ditos, este será devolvido ao cliente.

Todo custo de envio, nacionalização e outros gastos serão por conta do cliente.

Em casos de venda fora do Brasil, o cliente deve absorver todos os custos assim como qualquer outro custo associado a devolução dos produtos (frete, impostos, gastos de exportação). Uma vez aceita a devolução a SimpaIberoamericana S.A. gerará um crédito a ser creditado na conta do cliente para uso em futuras compras ou devolução do dinheiro. SimpaIberoamericana S.A. reserva o direito em devolver o valor em espécie pela devolução do produto.

A SIMPA se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem prévio aviso.

SAC: 11-2985-8922 – [simpa@rg2brasil.com.br](mailto:simpa@rg2brasil.com.br) – Site: <http://www.simpaibero.com>

## EM CASO DE DIFICULDADES

**Antes de levar o produto a uma assistência técnica SIMPA, verifique se o problema pode ser solucionado através das seguintes orientações:**

PROBLEMA	CAUSAS	O QUE FAZER
Não há rotação quando a batedeira liga	O cabo de energia está conectado de forma inadequada	Verificar o plugue
	O fusível queimou	Substituir o fusível por um novo (5A)
O motor está superaquecendo ea velocidade da rotação diminui	A tensão está muito baixa	Verificar a tensão
	Sobrecarga	Reduzir o conteúdo
	O batedor inadequado está encaixado	Usar o batedor adequado
O batedor raspa na tigela	O batedor está com defeito	Verificar e corrigir o batedor

### AVISO!

Se este equipamento não estiver funcionando, deve ser reparado por um profissional, procure uma assistência técnica SIMPA mais próxima de você.

**CONSUMIDOR:** Caso, você após ter lido o manual de instruções, ainda tem dúvidas com relação a à utilização deste equipamento ou qualquer outro produto SIMPA, ou caso possua sugestões entre em contato conosco.

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

Tipo de Equipamento:

Batedeira

Modelo:

Número:

Certificado:

