Skyfood

YOU CAN TRUST

INSTRUCTIONS MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES

MILK SHAKE MIXER

MODEL

BMS

UG0229 - ENGLISH/ESPANÕL
Revision Date: 27/02/23

Skyfood Equipament LLC

OFFICE
175 SW 7th Street - Suite # 2416
Miami, FL 33130
1-800-503-7534 | 305-868-1603

DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

KIT: 431753

SUMMARY

1. INTRODUCTION

1.1 Safety

2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

3.1 Installation

3.2 Pre-Operation

4. OPERATION

4.1 Starting

4.2 Feeding Procedures

5. CLEANING

6. MAINTENANCE

7. PROBLEM SOLUTIONS

1. INTRODUCTION

This equipment has been developed for domestic operation.

1.1 Safety

The following instructions must be observed in order to avoid accidents:

1.1.1 Never operate it wearing wet clothes or shoes, resting on wet surfaces , nor plunge it in water or any other liquid, and do not throw water directly on the equipment.
1.1.2 If your equipment is failing or has been dropped or damaged any way, take it to Technical Assistance to repair, or for electric or mechanical adjustment.
1.1.3 Check voltage, the machine voltage shall be the same as the electric network voltage. Always provide the machine ground connect.
1.1.4 Using accessories not recommended by the manufacturer, may cause personal injuries.
1.1.5 Never wear loose clothes with wide sleeves mainly around the wrists during operation.
1.1.6 While operating the equipment keep the hands or any other tool away from any parts in movement to avoid personal injuries or damage to the equipment.

⚠ **This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.**

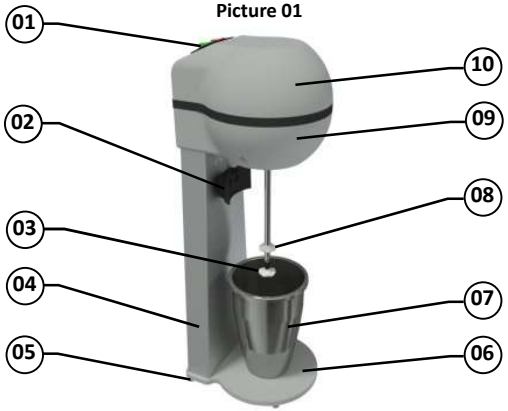
⚠ **Unplug the equipment from electric source when: it is not being used, before cleaning or before to insert or remove accessories, and when any maintenance or service is to be done.**

⚠ **If the Cord is not in good conditions of use, to avoid accidents it must be replaced by the supplier, an authorized technician or someone qualified for the service. Do not operate any equipment having a damaged cord or plug. The cord shall not rest on hot surfaces nor on table edges.**

⚠ **Do not wash any part in a Dish Washer.**

2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

Picture 01



01 – ON/OFF Switch
02 – Cup Holder
03 – Low Agitator
04 – Column
05 – Feet
06 – Base
07 - Cup
08 - Agitator
09 - Motor Housing
10 - Motor Housing Lid

CHARACTERISTICS	UNIT	BMS
Voltage	V	110
Frequency	Hz	50 ~ 60
Power Rating	W	500
Consumption	kW/h	0,5
Height	mm	18 1/2”
Width	mm	8 1/4”
Depth	mm	6”
Net Weight	lb	8,4
Gross Weight	lb	10
Cup Total Capacity	L	0,8

3. INSTALATION E PRE-OPERATION

3.1 Placing

The equipment shall be installed on a dry, firm and level surface, preferably 850 mm above floor.

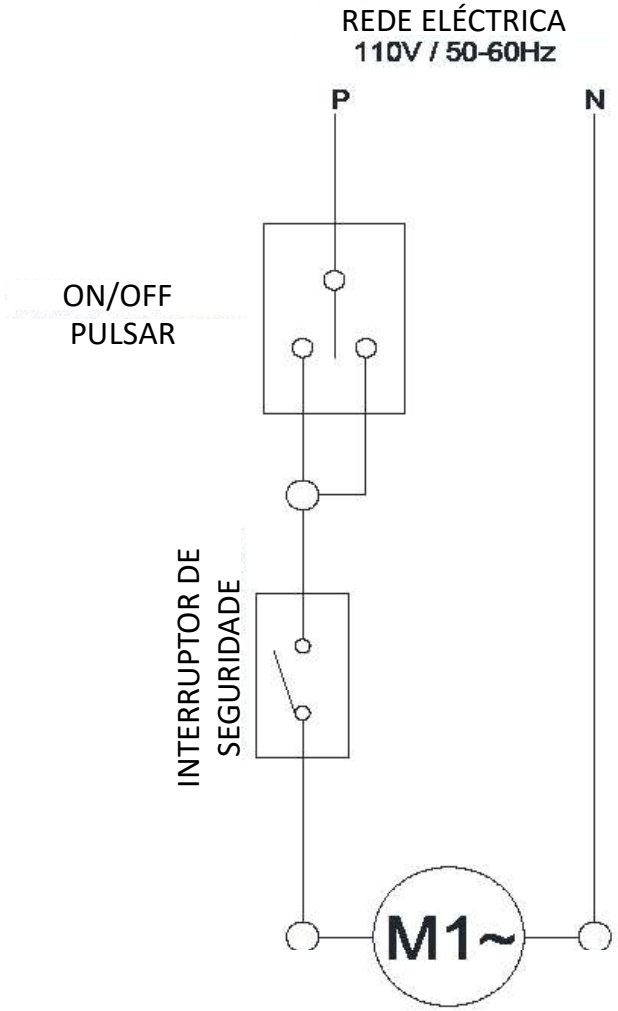
3.2 Electric Installation

The equipment has been designed to use 110V (50-60 Hz). When you receive the equipment make sure the voltage given on the cord label is the same network voltage.

The cord has three pins, one of them is ground. It is mandatory the three pins to be duly connected before to operate the machine.

3.3 Pre-Operation

Before to start to use the equipment all the parts to be in contact with the product to be processed shall be washed with water and neutral soap (see item 5. CLEANING).



Registro de Garantía

Skyfood

Preguntas sobre como llenar este formulario?
llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Devuelva el formulario completo a la:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
O fax formulario a:
786 522 6765

Información del Usuario

- **Persona de Contacto:** _____
- **Tipo de Empresa:**
  - ☐ Panadería Bagel y Operaciones
  - ☐ Panadería (Asociada con Restaurante)
  - ☐ Bakery
  - ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación
  - ☐ Carnicería
  - ☐ Almacenamiento
  - ☐ Club de Tiendas
  - ☐ Tienda de Conveniencia
  - ☐ Club de Campo
  - ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante)
  - ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)
  - ☐ Tienda de Alimentos
  - ☐ Gobierno
  - ☐ Hospital
  - ☐ Alojamiento
  - ☐ Mayorista con Comestibles
  - ☐ Mayorista sin Comestibles
  - ☐ Empacador de Carne
  - ☐ Otros negocios que preparan o sirven alimentos
  - ☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida
  - ☐ Pizza (Cocar en /llevar)
  - ☐ Restaurantes (Independiente / cadena)
  - ☐ Escuela
  - ☐ Estadios / Coliseum
  - ☐ Supermercado
  - ☐ El parque temático
  - ☐ Universidad / Escuela
  - ☐ Yiberia
  - ☐ Clubes de Almacenes
  - ☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional)
- **Nombre de la Compañía:** _____
- **Dirección:** _____
- **Ciudad:** _____
- **Estado:** _____ **Zip Code:** _____
- **Teléfono:** _____ **Fax:** _____
- **E-mail:** _____

Página Web: _____

☐ Me gustaría unirme a la lista de correo.

Detalles del Producto

- **Item Comercial del Producto:** _____
  El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.
- **Número de serie:** _____ **Confirme el número de serie** _____
  Esta información, además de este del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.
- **Prueba de compra:** ☐ sí ☐ No
- **Comprado en:** _____ / _____ / _____ (mm / dd / yyyy)
- **Adquirido en:** _____
  Nombre de la compañía

*Indica que el campo es obligatorio. **Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

⚠ **The Milk-Shake Mixer does not perform in the same way that a Blender would. It does not grind products. It only mixes liquids with pastes or powders. It does not process ice.**

4. OPERATION

4.1 Starting

Start the machine by turning ON/OFF Switch Nº 09 (Pic. 01) to ON position, located on the Motor Housing Lid Nº 03 (Pic. 01).

4.2 Feed Procedure

Remove the Cup Nº 05 (Pic. 01) from the Cup Holder Nº 02 (Pic.01), lift it then pull it out and all the way down the shaft until it is totally free. First of all place the liquid (i.e. milk) inside the Cup and then introduce the paste (i.e. ice cream) or the powder (Ex.: chocolate powder).

Then place the Cup on the Cup Holder and switch on the Milk Shake Mixer.

The average processing time is 1 (one) minute. Therefore, it is not necessary to keep your equipment turned on any longer.

⚠ **The maximum liquid volume to be processed cannot exceed the last mark on the Cup, equivalent to 450ml volume, under the risk of overflow when turning on the equipment. The first mark is equivalent to 150ml volume, it does refer to the minimum liquid level processed by the equipment (see Pic.02).**

Picture 02

5. CLEANING

The equipment must go through a complete cleaning and sanitization process:

- Before to be used first time.
- After every day end of operations
- When the saw is not going to be used for a long period.
- Before to start operation after a long period it has not been used.

Wash all the parts with water and neutral soap.

The Cup may be removed for cleaning:

- To clean the agitator fill the cup with 250 ml of water and turn the equipment ON for a few seconds.

6. MAINTENANCE

The maintenance must be a group of procedures that have the objective of keeping the appliance in its best condition of operation and increasing its life expectancy and safety.
* Cleaning – Check the item 5. Cleaning of this Manual.
*Electrical wiring – Check all the cables to avoid deterioration and all the electrical contacts about their tightening and corrosion
* Contacts – ON and OFF Switch, emergency switch, reset button, eletric circuits,etc. Check the appliance so that all the components are working correctly and that the operation is working normally
* Installation – Check the installation of your appliance according to the item 3. Installation of this manual.

1 – Items to be verifi ed and implemented monthly:
- Check the electrical installation;
- Check the outlet tension;
- Measure the operating current and compare it to the nominal one;
- Check all the eletrical terminal tightening of the appliance, to avoid bad contact;
- Check the possible clearance of the shift of the electric motor;
- Check the wiring and the electric cable to avoid its overheating, deficient isolati on and mechanical breakdown.

2 - Items to be verified and implemented every 3 months:
- Check the electric components as ON/OFF switch, emergency button, reset button, and eletric circuit related to overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.
- Check possible loosens in the bearings
- Check retainers, o´rings, v´rings and other sealing systems.
- Check that all screws and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.

7. PROBLEMS SOLUTION

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The equipment does not switches ON	-Electricity Shortage - Problem with the internal or external electric circuit	- Check electricity supply. - Contact an Authorized Technical Assistance (ATA) center or contact the manufacturer's support.
- Product overflow the cup	-The product volume is above the allowed maximum level	- Fill the cup with liquid up to the volume of 450ml
- The processed product content inside the cup does not mix.	- The product volume is under the allowed maximum level	- The minimum liquid level processed by the equipment is 150 ml volume.

For detailed information about the warranty terms of this product, please refer to the warranty document included in the packaging. This document describes the warranty coverage, the coverage period, the procedures to request authorized technical assistance, and the requirements to maintain the validity of the warranty. It is recommended to read this document carefully to ensure proper use of the warranty.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañia de servicio ("Compañia de Servicio") indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traidos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañia de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantia limitada en sito para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañia de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantia serán provenidos durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantia, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envio desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantia por un periodo de (30) dias a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envio desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantia no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) dias de la feche de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sito de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sito. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantia NO será valida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca SKYFOOD.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :
Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 2 de Mayo 2016.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **SKYFOOD** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envio desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrian estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantia es dada ó implicita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantia que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) dias del ocurrido, dentro del plazo de la garantia. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantia, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañia de servicio ("Compañia de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantia no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañia de servicio ("Compañia de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó damnificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantia NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos items, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITADE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantia se limita a lo que es expuesto arriba.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, or visit the Customer Service section at **www.skyfood.us**.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **SKYFOOD** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either

to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty**.

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the SKYFOOD brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates
These **Terms and Conditions** were last updated on May 2nd, 2016.

7. SOLUCIONES DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La maquina no se prende.	- Falta de Energía eléctrica o enchufe desconectada de la red eléctrica. - Problema en el circuito elétrico interno o externo de la maquina.	- Verifique si la enchufe está conectada al soquete y si hay energía eléctrica en la red eléctrica. - Comuníquese con un centro de asistencia técnica autorizado (ATA) o comuníquese con el soporte de fábrica.
- El Contenido del Vaso se Transpasa.	-El volumen de producto está arriba del nivel máximo permitido.	- Poner en el vaso un volumen máximo de líquido de 450ml.
- El Contenido del Vaso no está siendo Mezclado.	- El volumen de producto está abajo del nivel mínimo permitido.	- Poner en el vaso 150ml de líquido.

Para información detallada sobre los términos de la garantía de este producto, consulte el certificado de garantía incluido en el embalaje. Este documento describe la cobertura de los ítems en garantía, el período de cobertura, los procedimientos para activar el servicio técnico autorizado y los requisitos para mantener la validez de la garantía. Se recomienda la lectura atenta de este documento para asegurar el uso adecuado de la garantía.

3.2 Pre-Operación

Antes de utilizar este equipamiento, es necesario lavar con agua y jabón neutro, todas las partes que entrarán en contacto con los alimentos. (leer el 5 LIMPIEZA).

⚠No se debe esperar que su Batidora de Milk Shake haga la misma función que una licuadora, ya que la misma no tritura productos, solamente mezcla líquidos y pastas o líquidos y polvos.

4. OPERACIÓN

4.1 Accionamiento

El accionamiento de la maquina es hecho apretando la Llave Prende/Desliga Nº 09 (Fig.01) ubicada en la Tapa del Gabinete del Motor Nº 03 (Fig.01).

4.2 Procedimiento para Utilización

Remueva el Vaso Nº 05 (Fig.01) del Soporte del Vaso Nº 02 (Fig.01) moviéndolo para arriba y luego sacándolo del Soporte. Coloque primero líquidos (Ex.: leche) en el Vaso y luego la pasta (Ex.: helado) o polvo (Ex.: chocolate en polvo).

Para iniciar la operación, apoye el Vaso en el Soporte del Vaso y prenda la Batidora de Milk Shake.

El tiempo por medio de procesamiento es de 1 minuto. Por lo tanto, no es necesario mantener su equipo prendido por más tiempo.

⚠El volumen máximo de liquido a ser procesado no deberá traspasar la última marcación del Vaso, lo que es equivalente a 450 ml, de lo contrario, habrá el riesgo de traspasamiento al prender el equipo. La primera marcación es equivalente al volumen de 150 ml y se refiere al nivel mínimo de liquido que se puede procesar con el equipo. (ver Fig.02).

Figura 02

5. LIMPIEZA

El Equipamiento deberá ser totalmente limpio e higienizado:

-Antes de la utilizarlo por la primera vez;
-Todos los días después del turno de trabajo;
-Siempre que no utilizarlo por un largo período de tiempo;
-Antes de ponerlo en operación después de un largo período de tiempo de inactividad.

Limpie todas las partes con agua e jabon neutron.
El Vaso puede ser removido para limpieza:
Para limpiar el Agitador es aconsejable poner más o menos 250 ml de agua en el Vaso y prender el equipo por algunos segundos.

6. MANUTENCIÓN

La manutención comprende un conjunto de procedimientos con el objetivo de mantener el equipamiento en las mejores condiciones de funcionamiento, permitiendo el aumento de su vida útil y de la seguridad.
* Limpieza – Verificar el ítem 5 “Limpieza” de este manual.
* Cableado: Revisar todos los cables para corroborar posible deteriorización y todos los contactos (terminales) eléctricos para verificar posibles aprietes y corrosión.
* Contactos – Interruptor encender/apagar, botón de emergencia, botón reset/restablecer, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipamiento para que todos los componentes estén funcionando correctamente y que la operación del aparato sea normal.
* Instalación – Verifique la instalación de su equipamiento según el ítem 2 Instalación y Pre-Operación de este manual.
1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:
- Verificar la instalación eléctrica;
- Medir la tensión del tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la nominal;
- Verificar aprietes de todos los terminales eléctricos del aparato a fin de evitar posibles malos tratos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Chequear el cableado y el cable eléctrico cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.
2 - Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:
- Verificar componentes eléctricos como el interruptor encender/apagar, botón de emergencia, botón reset/ reinicio y circuito electrónicos cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, anillos o’rings, anillos v’rings y demás sistemas de sellamiento.
-Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

Warranty Registration

Skyfood

Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
786 522 6765

User Details

* Contact Person: _____
* Business type:

- ☐ Bakery and Bagel Operations
- ☐ Bakery (Associated with Restaurant)
- ☐ Bowling Center
- ☐ Business and Industry In-House Feeding
- ☐ Butcher
- ☐ Catering
- ☐ Club Stores
- ☐ Convenience Store
- ☐ Country Club
- ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant)
- ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant)
- ☐ Food Store
- ☐ Government
- ☐ Hospital
- ☐ Lodging
- ☐ Mass Merchandiser with Grocery
- ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery
- ☐ Meat Packer and Purveyor
- ☐ Other Business that prepares or serves food
- ☐ Other Business that sells but doesn't serve food
- ☐ Pizza (Dine In / Carry Out)
- ☐ Restaurants (Independent / Chain)
- ☐ School
- ☐ Stadiums / Coliseums
- ☐ Supermarket / Grocery
- ☐ Theme Park
- ☐ University / College
- ☐ Vineyard / Winery
- ☐ Warehouse Clubs
- ☐ Wholesale Baking Operations (Non-Institutional)

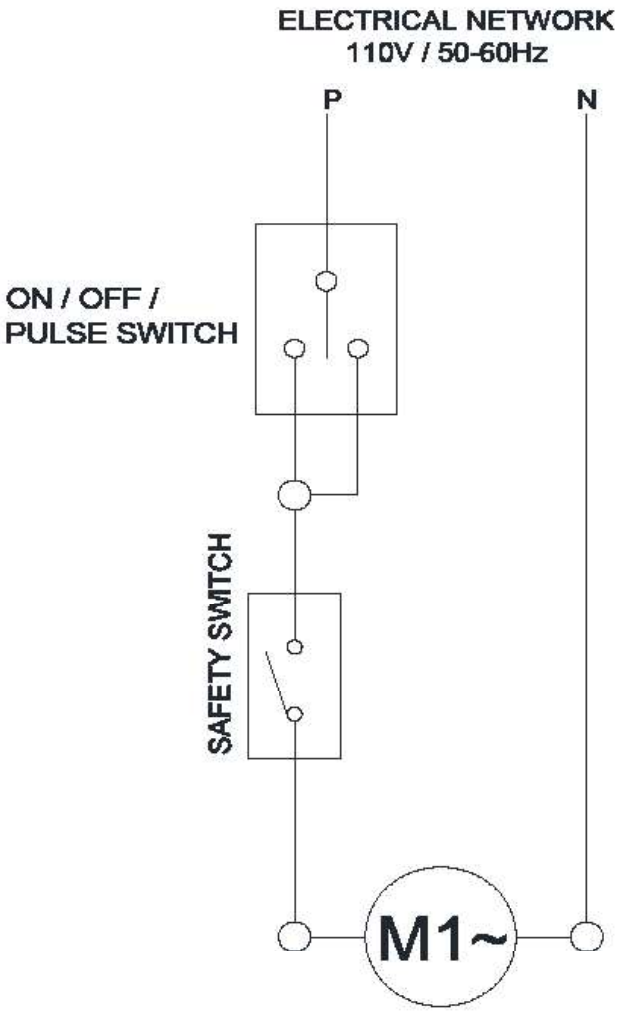
* Company Name: _____
* Address: _____
* City: _____
* State: _____ * Zip Code: _____
* Phone: _____ Fax: _____
** E-mail: _____
Web page: _____

- ☐ I would like to join the Mail List.
- ☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____
The Product Commercial Item can be found on the model/serial Product Identification label.
* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____
This information, the Product Serial Number, can also be found on the model/serial Product Identification label.
* Proof of Purchase: ☐ Yes ☐ No
* Purchased On: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)
* Purchased From: _____
Company Name

*Indicates required field. **Indicates required field, not mandatory by Fax.



SUMÁRIO

1. INTRODUCIÓN

1.1 Seguridad

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3. INSTALACION E PRE-OPERACIÓN

3.1 Instalación

3.2 Pre-Operación

4. OPERACIÓN

4.1 Accionamento

4.2 Procedimientos para Utilizaciión

5. LIMPIEZA

6. MANUTENCIÓN

1. INTRODUCIÓN

1.1 Seguridad

Las instrucciones abajo deberán ser siguidas para evitar accidentes:

1.1.1 Nunca utilícelo sobre una superficie húmeda o mojada, ni tampoco sumérjalo en agua u otro liquido. Nunca ligue la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.
1.1.2 Si el equipamiento sofriera una caída, y sedañe de alguna forma o dejó de funcionar es necesário llamar el servicio técnico especializado.
1.1.3 Certifique que la tensionão del equipamiento y de red eléctrica del local sean adecuadas para el uso de este equipo y que el equipo está conectado al cable tierra.
1.1.4 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación, lo que podría causar daños personales.
1.1.5 Nunca use ropas con mangas largas, principalmente en la muñeca.
1.1.6 Mantenga las manos y cualquier utensilio lejanos de las partes movibles del equipo para evitar daños personales o daños al equipo.

⚠Este equipamiento no se destina a la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que tengan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o estén bajo la vigilancia de una persona responsable por su seguridad.

⚠Desconecte el equipo de la red eléctrica en las siguientes ocasiones: cuando no esté en uso, antes de limpiarlo, para la inserción o remoción de accesorios, durante el mantenimiento o cualquier otro servicio que no sea la operación del mismo.

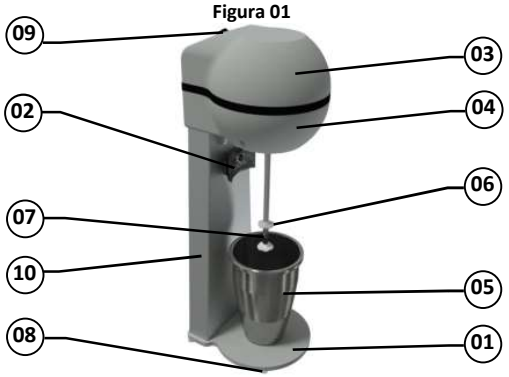
⚠Certifique que el cabo de alimentación este en perfecta condición de uso. Caso el mismo no esté, haga la sustitución del cabo dañificado por otro que atienda las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser realizada por un profesional cualificado y deberá atender las normas de seguridad locales. No permita que el cable eléctrico permanezca en el borde de la mesa de trabajo o que toque en superficies calientes.

⚠En caso de emergencia saque el plug del enchufe de energía eléctrica.

⚠Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Figura 01



01 – Base
02 – Suporte do Vaso
03 – Tapa del Gabinete
04 – Gabinete del Motor
05 – Cuchilla
06 – Agitador
07 - Agitador Inferior
08 - Pié
09 - Llave Prende/Desliga
10 - Columna

CARACTERÍSITCAS	UNIDADE	BMS
Tensión	V	110
Frecuencia	Hz	50 ~ 60
Potencia	W	500
Consumo	kW/h	0,5
Altura	mm	470
Ancho	mm	210
Profundidad	mm	150
Peso Neto	kg	3,8
Peso Bruto	kg	4,5
Volumen Total del Vaso	L	0,8

3. INSTALACIÓN E PRE-OPERACIÓN

3.1 Instalación

Trabaje con su Batidora de Milk Shake sobre una superficie de trabajo limpia y estable con preferencialmente 850mm de altura.

Este equipo fue desarrollado para trabajar en 110V (50~60 Hz). Al recibir la maquina averigüe el voltaje indicado en la etiqueta existente en el parte trasera de la maquina, el voltage de la maquina debe ser el mismo del voltage de la red eléctrica.