

YOU CAN TRUST

INSTRUCTIONS MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES



MILK SHAKE MIXER / BATIDORA DE MILKSHAKE

MODEL/MODELO
BMS-W

UG0241 / 691729 - ENGLISH/ESPAÑOL
Revision Date: 06/02/2025
Skyfood Equipment LLC

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

SUMMARY

1. INTRODUCTION	2
1.1 Safety	2
2. INSTALLATION AND PRE-OPERATION.....	2
2.1 Positioning.....	2
2.2 Electrical installation.....	3
2.3 Safety system.....	3
3. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS ...	3
4. OPERATION.....	3
5. CLEANING	4
6. MAINTENANCE	4
7. PROBLEMS SOLUTION	4
8. ELECTRICAL DIAGRAM	8

1. INTRODUCTION

This product was developed to be used in commercial kitchens.

It is used, for example, in restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, and similar places.

This equipment is not recommended when:

- The production process is done in a continuous industrial scale;

- The workplace is in a corrosive, explosive, contaminated with vapor, powder or gas atmosphere.

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 Using accessories not recommended by the manufacturer, may cause personal injuries.

1.1.4 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.

1.1.5 Never wear loose clothes with wide sleeves mainly around the wrists during operation.

1.1.6 Check voltage, the machine voltage shall be the same as the electric network voltage. Always provide the machine ground connect.

⚠ 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.

⚠ It is recommended that children be supervised to ensure that they do not play with 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.

⚠ In an emergency, unplug the unit from the wall outlet.

2. INSTALATION E PRE-OPERATION

2.1 Positioning

Required tools

- Phillips screwdriver
- Drill
- 6mm drill bit
- Level
- Hammer

Items included for installation

- 04 Screws 4.2 x 32mm DIN 7981
- 04 5mm flat washers
- 04 Wall anchors 6 x 30mm

Installation Instructions

1. Wall Selection:

- Choose a suitably resistant wall for installation.
- The provided wall anchors are suitable for use in masonry and drywall.

2. Device Positioning:

- Place the BMS-W in the desired position on the wall.
- The recommended installation height is 1.4 meters in relation to the floor (Pic. 1), however this measurement can be adjusted according to the user's needs.

3. Marking of Attachment Points:

- Use a level to ensure that the BMS-W is properly aligned.
- Still with the equipment on the wall, mark the four fixing points.

4. Drilling:

- Using a drill and a 6mm drill bit, drill the holes at the previously marked points.
- Make sure the holes are at least 40mm deep.

5. Bushing Insertion:

- Insert the wall anchors into the holes until they are level with the wall surface.
- Use a hammer to ensure correct leveling of the wall anchors.

6. Fixing the Device:

- Position the BMS-W over the prepared holes.
- Firmly secure the device using the screws and washers provided.

Registro de Garantía



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:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Panadería Bagel y Operaciones | <input type="checkbox"/> Mayorista con Comestibles |
| <input type="checkbox"/> Panadería (Asociado con Restaurante) | <input type="checkbox"/> Mayorista sin Comestibles |
| <input type="checkbox"/> Bolera | <input type="checkbox"/> Empacador de Carne |
| <input type="checkbox"/> Negocios e Industria en la Casa de Alimentación | <input type="checkbox"/> Otros negocios que prepara o sirven alimentos |
| <input type="checkbox"/> Carnicería | <input type="checkbox"/> Otros negocios que vende, pero no sirven comida |
| <input type="checkbox"/> Abastecimiento | <input type="checkbox"/> Pizza (Cenar en/llevar) |
| <input type="checkbox"/> Club de Tiendas | <input type="checkbox"/> Restaurantes (Independiente / Cadena) |
| <input type="checkbox"/> Tienda de Conveniencia | <input type="checkbox"/> Escuela |
| <input type="checkbox"/> Club de Campo | <input type="checkbox"/> Estadios / Coliseum |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Cadena / Restaurante) | <input type="checkbox"/> Supermercado |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independiente y No-Restaurant) | <input type="checkbox"/> El parque temático |
| <input type="checkbox"/> Tienda de Alimentos | <input type="checkbox"/> Universidad / Escuela |
| <input type="checkbox"/> Gobierno | <input type="checkbox"/> Viñedo |
| <input type="checkbox"/> Hospital | <input type="checkbox"/> Clube de Almacenes |
| <input type="checkbox"/> Alojamiento | <input type="checkbox"/> 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 unirse 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, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina

* Prueba de compra: Sí
 No

* Comprado em: _____ / _____ / _____ (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.

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 compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sitio 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 Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenientes durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantía, 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 envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán rempazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la fecha de la compra. El REGISTRO DE GARANTÍA sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sitio 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 sitio. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía 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.

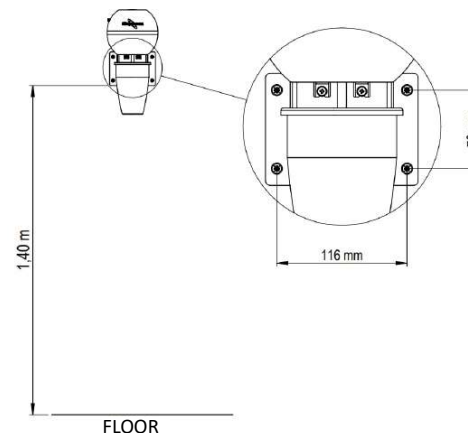
Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que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

Estos **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 02 de Mayo 2016.

PICTURE 1



2.2 Electric Installation

The equipment has been designed to use 110 or 220V (50-60 Hz). When you receive the equipment make sure the voltage given on the cord label is the same network voltage.

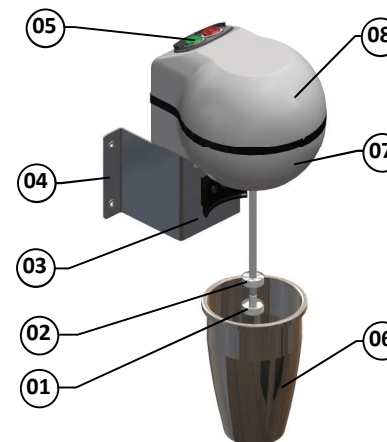
The cord has three pins, one of them is ground. It is mandatory the three pins to be duly connected before to operate the machine.

2.3 Safety System

This equipment has a safety system that prevents the equipment from automatically starting when power is restored after a temporary disconnection. In this case, to turn the equipment back on it will be necessary to repeat the procedure explained in item 4. **Operating Procedures.**

3. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

PICTURE 2



- 01 – Low Agitator
- 02 – Agitator
- 03 – Cup Holder
- 04 – Wall mount

- 05 – ON/OFF Switch
- 06 – Cup
- 07 – Motor Housing
- 08 – Motor Housing Lid

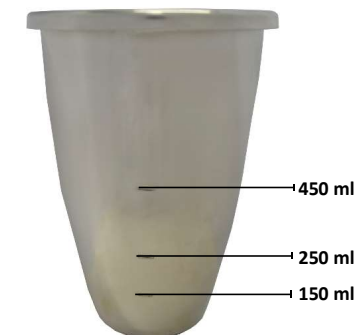
CHARACTERISTICS	UNIT	BMS-W
Voltage	V	110 or 220
Frequency	Hz	50 ~ 60
Height	mm	315
Width	mm	225
Depth	mm	150
Net weight	Kg	2,25
Gross weight	Kg	2,7
Cup Total Capacity	L	0,8
Power Rating	W	500

4. OPERATION

- Check that the equipment is secure in its place of work.
- Before using your equipment, all parts that come into contact with the product to be processed must be washed with water and neutral soap..
- The equipment is activated using the On (green) N°05 switch.
- Remove the Cup N° 06 (Pic. 02) from the Cup Holder N° 03 (Pic.02), 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 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.**

⚠ **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.**



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.

The Cup may be removed for cleaning:

- Cup N° 06 (Pic. 02).
- Wash all the parts with water and neutral soap.
- To clean the agitator fill tue cup with 250 ml of water and turn the equipment ON for a few seconds.

The other parts must be cleaned with a damp cloth and then dried.

⚠ This appliance must not be cleaned with a water jet or steam cleaner.

6. MAINTENANCE

Maintenance should be viewed as a set of procedures designed to keep equipment in the best possible operating condition, thereby increasing life and safety.

*Cleaning - See section 5. Cleaning in this manual.

*Wiring – Check all cables for deterioration and all electrical contacts (terminals) for tightness and corrosion.

* 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.

*Installation – Check the installation of your equipment according to item 2. Installation, of this manual.

*Product service life – 2 years when used during standard work shifts.

- 1 - Items to be checked and executed monthly:
- Check the electrical installation;
 - Measure the outlet voltage;
 - Measure operating current and compare with rated current;
 - Check tightness of all electrical terminals of the device, to avoid possible bad contacts;
 - Check for possible looseness of the electric motor shaft;
 - Check wiring and electrical cable for signs of overheating, poor insulation or mechanical breakdown.

- 2 - Items to check or execute every 3 months:
- Check electrical components such as on/off switch, emergency and reset buttons, and electronic circuit for signs of overheating, poor insulation or mechanical failure.
 - Check possible clearances in the bearings.
 - Check seals, 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.
- The contents of the processed product in the cup overflow.	- Product volume above the maximum permitted limit.	- Fill the glass with liquid, with a maximum volume of 450 ml.
- The processed product content inside the cup does not mix.	- Ice cream was placed in the glass before adding the liquid. - The amount of liquid (e.g. milk) is far below (disproportionate) the amount of ice cream. - The ice cream being processed may be from a jar and very hard (frozen).	- First put the liquid (e.g. milk) in the glass, then the ice cream. - Increase the amount of milk for the mixture. - Use ice cream with a creamier consistency.

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.

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 envío 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 podrían 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 garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía 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 garantía 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 ítems, 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 garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

7. SOLUCIONES DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La máquina no se prende.	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de Energía eléctrica o enchufe desconectada de la red eléctrica. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique si la enchufe está conectada al la toma 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 Traspasa.	-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.	<ul style="list-style-type: none"> - Se colocó helado en el vaso antes de agregar el líquido. - La cantidad de líquido (p. ej. leche) es muy inferior (desproporcionada) a la cantidad de helado. - El helado que se esté procesando puede ser de bote y muy duro (congelado). 	<ul style="list-style-type: none"> - Poner primero en el vaso el líquido (p. ej. leche) y luego el helado. - Aumentar la cantidad de leche para la mezcla. - Utilizar helado de consistencia más cremosa.

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.

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) month 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

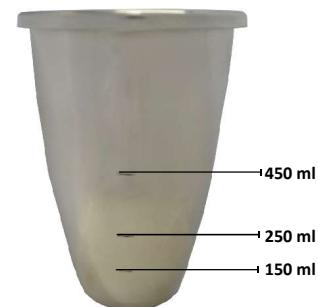
These **Terms and Conditions** were last updated on May 2nd, 2016.

4. OPERACIÓN

- Verificar que el equipo esté seguro en su lugar de trabajo.
- Antes de utilizar su equipo, todas las partes que entren en contacto con el producto a procesar deben lavarse con agua y jabón neutro.
- El equipo se activa mediante el interruptor On (verde) N°05.
- Remueva el Vaso N° 06 (Fig.02) del Soporte del Vaso N° 03 (Fig.02) 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.

⚠ 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.

⚠ El volumen máximo de líquido 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 líquido que se puede procesar con el equipo.



5. LIMPIEZA

El equipo debe estar completamente limpio e higienizado:

- Antes de ser utilizado por primera vez;
- Después de la operación de cada día;
- Cuando no se utilice durante un período prolongado;
- Antes de ponerlo en funcionamiento después de un tiempo de inactividad prolongado.

Algunas partes del equipo se pueden retirar para su limpieza:

- Copa N° 06 (fig. 02).
- Lavar el vaso con agua y jabón neutro.
- Para limpiar las hélices es recomendable poner

aproximadamente 250 ml de agua en el vaso (Segunda graduación) y encender el equipo durante unos segundos.

Las demás piezas deben limpiarse con un paño húmedo y luego secarse.

⚠ Este aparato no debe limpiarse con un chorro de agua o un limpiador a vapor.

6.MANTENIMIENTO

El mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos con el objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciando un aumento de su vida útil y de su seguridad.

- * Limpieza verificar el ítem No. 5 de este manual.
- * Cableado - verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.
- * Contactos – Llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente , y que la operación del equipo sea normal.
- * Instalación – Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 2 de este manual.

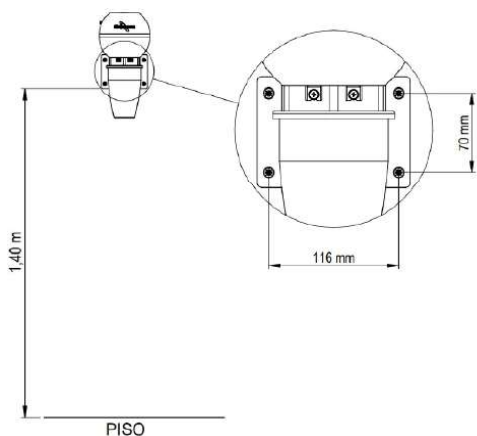
1. Verificaciones a ejecutar mensualmente:
 - Verificar la instalación eléctrica.
 - Controlar la tensión de la toma eléctrica
 - Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal.
 - Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos.
 - Verificar posibles aflojamiento del eje del motor eléctrico
 - Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2. Verificaciones a ejecutar cada tres meses:
 - Verificar los componentes eléctricos como la llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
 - Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos.
 - Verificar retenedores, anillos O'ring , anillos V'ring, y otros sistemas de vedamiento
 - Verifique el aprieto de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

6. Arreglando el Dispositivo:

- Coloque el BMS-P sobre los agujeros preparados.
- Fije firmemente el dispositivo mediante los tornillos y arandelas suministrados.

FIGURA 1



2.2 Instalación Eléctrica

Este equipamiento ha sido desarrollado para trabajar en los voltajes 110 o 220V (50 ~ 60Hz). Cuando recibir el equipamiento, verifique la tensión eléctrica informada en la etiqueta ubicada en el cable eléctrico.

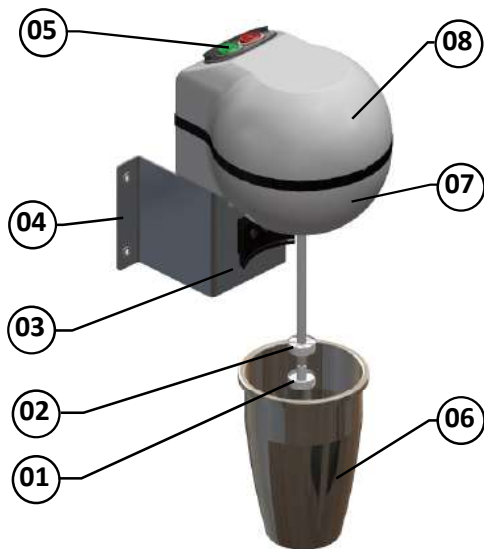
El enchufe del cable de energía posee 2 clavijas y 1 orificio central, que es el aterramiento. Es obligatorio que todas las clavijas estén conectados a la red de energía antes de prender el equipamiento.

2.3 Sistema de Seguridad

Este equipo cuenta con un sistema de seguridad que evita que el equipo se encienda automáticamente cuando se restablece la energía después de una desconexión temporal. En este caso, para reiniciar el equipo será necesario repetir el procedimiento explicado en el ítem 4. **OPERACIÓN.**

3. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 2



- 01 – Agitador Inferior
- 02 – Agitador
- 03 – Soporte del Vaso
- 04 – Soporte del pared
- 05 – Llave Prende/Desliga
- 06 – Vaso
- 07 – Gabinete del Motor
- 08 – Tapa del Gabinete

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	BMS-W
Tensión	V	110 ou 220
Frecuencia	Hz	50 ~ 60
Altura	mm	315
Ancho	mm	225
Profundidad	mm	150
Peso Neto	Kg	2,25
Peso Bruto	Kg	2,7
Volumen Total del Vaso	L	0,8
Potencia del motor	W	500

Warranty Registration



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:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bakery and Bagel Operations | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with Grocery |
| <input type="checkbox"/> Bakery (Associated with Restaurant) | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with NO Grocery |
| <input type="checkbox"/> Bowling Center | <input type="checkbox"/> Meat Packer and Purveyor |
| <input type="checkbox"/> Business and Industry In-House Feeding | <input type="checkbox"/> Other Business that prepares or serves food |
| <input type="checkbox"/> Butcher | <input type="checkbox"/> Other Business that sells but doesn't serve food |
| <input type="checkbox"/> Catering | <input type="checkbox"/> Pizza (Dine In / Carry Out) |
| <input type="checkbox"/> Club Stores | <input type="checkbox"/> Restaurants (Independent / Chain) |
| <input type="checkbox"/> Convenience Store | <input type="checkbox"/> School |
| <input type="checkbox"/> Country Club | <input type="checkbox"/> Stadiums / Coliseum |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Chain / Restaurant) | <input type="checkbox"/> Supermarket / Grocery |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | <input type="checkbox"/> Theme Park |
| <input type="checkbox"/> Food Store | <input type="checkbox"/> University / College |
| <input type="checkbox"/> Government | <input type="checkbox"/> Vineyard / Winery |
| <input type="checkbox"/> Hospital | <input type="checkbox"/> Warehouse Clubs |
| <input type="checkbox"/> Lodging | <input type="checkbox"/> Wholesale Baking Operation (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 machine Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: Yes
 No

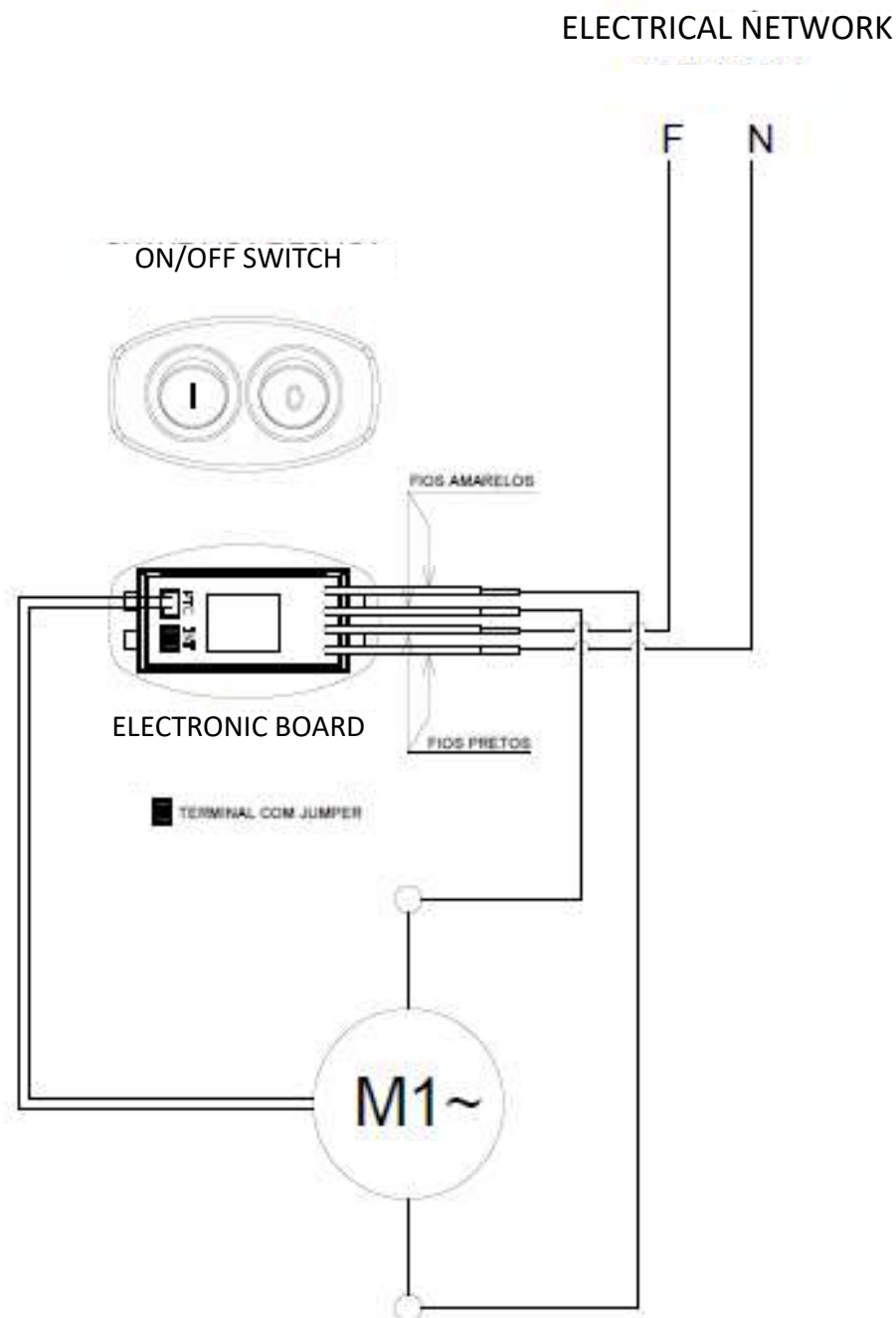
* Purchased On: _____ / _____ / _____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____

Company Name

* Indicates required field.

** Indicates required field, not mandatory by Fax.



RESUMEN

1. INTRODUCCIÓN	9
1.1 Seguridad	9
2. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN	9
2.1 Posicionamiento	9
2.2 Instalación Eléctrica	10
2.3 Sistema de Seguridad	10
3. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	10
4. OPERACIÓN	11
5. LIMPIEZA	11
6. MANTENIMIENTO	11
7. SOLUCIONES DE PROBLEMAS	12
8. DIAGRAMA ELÉCTRICO	16

1. INTRODUCCIÓN

Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Se utiliza en, por ejemplo, restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares. La utilización de esta máquina no es recomendada cuando:

- El proceso de producción sea de forma continua en escala industrial;
- El local de trabajo sea un ambiente con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

1.1 Seguridad

Para evitar accidentes, lesiones graves o daños a la máquina, se deberán tener en cuenta las siguientes instrucciones:

- 1.1.1 Nunca utilice la máquina con ropas o pies mojados y/o sobre superficies húmedas o mojadas. Jamás la sumerja en agua ni direcciona chorro de agua hacia la misma
- 1.1.2 Cuando el equipo se caiga, sufra algún daño o no funcione, se debe llevar a un Centro de Asistencia Técnica Autorizado.
- 1.1.3 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones personales..
- 1.1.4 Mantenga las manos y cualquier utensilio lejanos de las partes móviles del equipo para evitar daños personales o daños al equipo.
- 1.1.5 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños, durante la operación.
- 1.1.6 Verifique que la tensión de la máquina sea igual a la de la red eléctrica y que la misma esté debidamente conectada a la descarga a tierra.

⚠ 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.

⚠ Recomendamos que se vigile a los niños para no permitirles jugar con la máquina.

⚠ Desconecte el equipamiento de la red eléctrica cuando: no esté en uso, antes de limpiarlo, al sacar o colocar

accesorios, antes del servicio de mantenimiento o antes de cualquier tipo de servicio.

⚠ No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe dañado. Si el enchufe estuviera dañado, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado.

⚠ En caso de emergencia, retire el enchufe del tomacorriente.

2. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN

2.1 Posicionamiento

Herramientas necesarias

- Destornillador Phillips
- Perforar
- Diámetro del taladro 6 mm
- Nivel
- Martillo

Artículos incluidos para la instalación.

- 04 Tornillos 4,2 x 32 mm DIN 7981
- 04 arandelas planas de 5mm
- 04 Bujes Universales 6 x 30mm

Instrucciones de instalación

1. Selección de pared:

- Elegir una pared adecuadamente resistente para la instalación.
- Los anclajes suministrados están recomendados para su uso en paredes de mampostería o placas de yeso.

2. Posicionamiento del dispositivo:

- Coloque el BMS-W en la posición deseada en la pared.
- La altura de instalación recomendada es de 1,4 metros con relación al piso (ver Figura 1), sin embargo esta medida se puede ajustar según las necesidades del usuario.

3. Marcado de Puntos de Fijación:

- Utilice un nivel para asegurarse de que el BMS-W esté correctamente alineado.
- Aún con el equipo en la pared, marcar los cuatro puntos de fijación.

4. Perforación:

- Con un taladro y una broca de 6 mm realizar los agujeros en los puntos previamente marcados.
- Asegúrese de que los agujeros tengan al menos 40 mm de profundidad.

5. Inserción del buje:

- Insertar los anclajes universales en los orificios hasta que queden a ras de la superficie de la pared.
- Utilizar un martillo para asegurar la correcta nivelación de los casquillos.