

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES



Skyfood Equipament LLC

OFFICE

175 SW 7th Street - Suite # 2416
Miami, FL 33130

1-800-503-7534 | 305-868-1603

UG0244 / 691271 - INGLÊS/ESPAÑOL

Data de Revisão: 09/04/2025



MILK SHAKE MIXER
BATIDORA DE MILK SHAKE
BMS-3

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT
INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

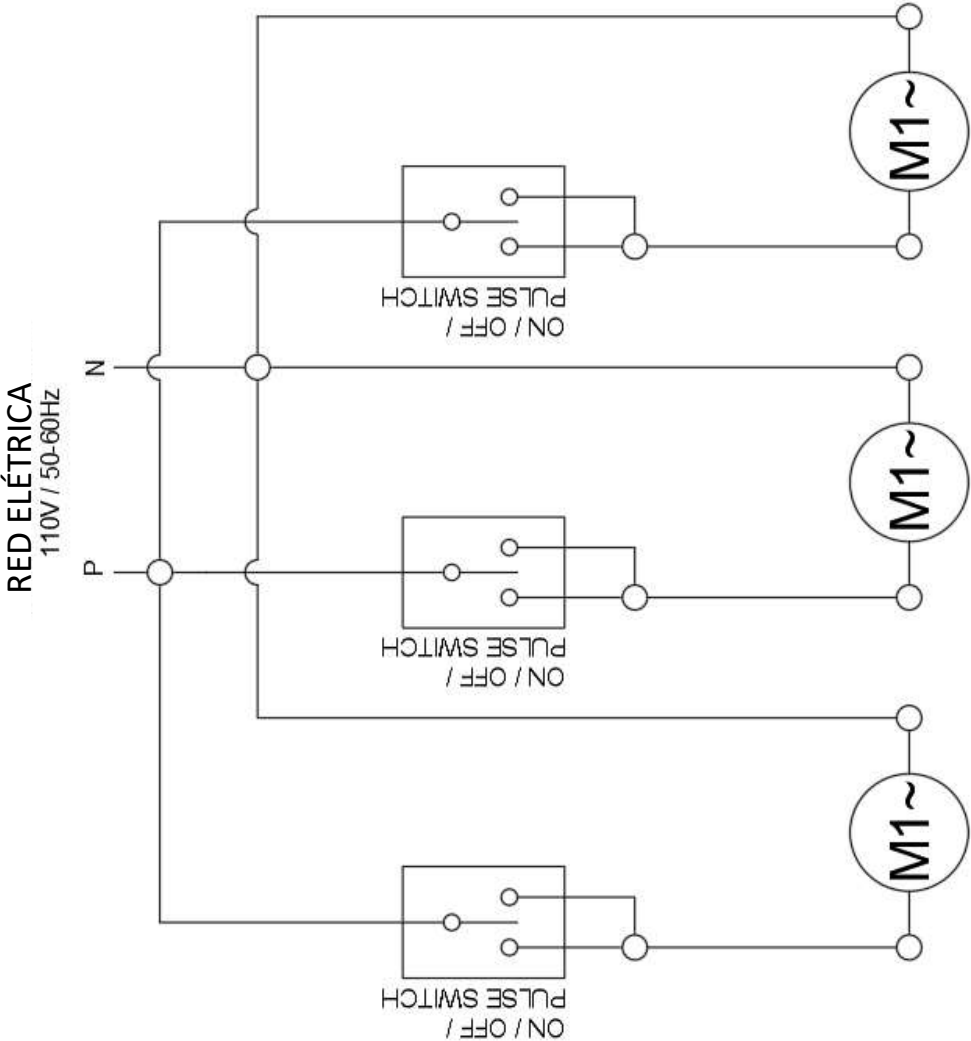
www.skyfood.us
KIT: 691270

INDEX

ENGLISH 4

ESPAÑOL..... 13

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



SUMMARY

1. INTRODUCTION	4
1.1 Safety	4
1.2 Main Components	5
1.3 Technical Characteristics	6
2. INSTALLATION AND PRE-OPERATION.....	6
2.1 Instalation	6
2.2 Pre Operation	7
3. OPERATION.....	7
3.1 Starting.....	7
3.2 Feeding Procedures.....	7
3.3 Safety System	8
3.4 Cleaning	8
4. GENERAL SAFETY PRACTICES.....	9
4.1 Basic Operation Practices.....	9
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON	10
4.3 Routine Inspection.....	10
4.4 Operation	11
4.5 After Finishing The Work.....	11
4.6 Maintenance	11
4.7 Warning.....	11
5. PROBLEMS ANALYSIS and SOLUTIONS.....	12
5.1 Problems, Causes and Solutions	12
6. GENERAL ADVICES	12
7. ELECTRICAL DIAGRAM	13

1. INTRODUCTION

1.1 Safety

When using this equipment, keep in mind some basic safety precautions:

1.1.1 Read all the instructions.

1.1.2 In order to avoid the risk of electric shocks and damage to the machine, never install equipment on a wet or humid surface nor dip it in water or any other liquid.

1.1.3 The use of the equipment must be supervised when used next to children.

1.1.4 Before cleaning and when not in use or before inserting or removing accessories, disconnect machine from power source.

1.1.5 Never touch parts of the machine while on movement.

1.1.6 Do not use the equipment if cord or plug are damaged. Do not use the equipment if it is not working correctly, nor if it has been damaged in any way. In case that happens, take the equipment to the nearest Technical Assistance to check it up.

1.1.7 The use of not recommended accessories may cause personal hurt.

1.1.8 Keep your hands or any tool out of the machine while operating to avoid personal hurt or any damage to the equipment.

1.1.9 Do not use this machine on open air.

1.1.10 Do not leave the cord hanging out from the table or counter or lying on hot surfaces.

1.1.11 Do not leave unattended while operating.

1.1.12 Before cleaning or maintenance disconnect machine from power source.

1.1.13 Never use tools not belonging to machine to help operation.

1.1.14 Never throw water or other liquid substances directly to the machine.

1.1.15 Never connect power source with wet feet or wet clothes.

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:

- | | |
|--|---|
| ☐ Panadería Bagel y Operaciones | ☐ Mayorista con Comestibles |
| ☐ Panadería (Asociado con Restaurante) | ☐ Mayorista sin Comestibles |
| ☐ Bolera | ☐ Empacador de Carne |
| ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación | ☐ Otros negocios que prepara o sirven alimentos |
| ☐ Carnicería | ☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida |
| ☐ Abastecimiento | ☐ Pízza (Cenar en/llevar) |
| ☐ Club de Tiendas | ☐ Restaurantes (Independiente / Cadena) |
| ☐ Tienda de Conveniencia | ☐ Escuela |
| ☐ Club de Campo | ☐ Estadios / Coliseum |
| ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante) | ☐ Supermercado |
| ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant) | ☐ El parque temático |
| ☐ Tienda de Alimentos | ☐ Universidad / Escuela |
| ☐ Gobierno | ☐ Viñedo |
| ☐ Hospital | ☐ Clube de Almacenes |
| ☐ Alojamiento | ☐ 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 ítem 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 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.

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

Characteristics	Unit	BMS-3
Voltage	V	110
Electric Current	A	5,1
Frequency	Hz	50 or 60 (*)
Power Rating	W	1500
Consumption	kW.h	1,5
Height	Inches	19 5/16"
Width	Inches	18 1/2"
Depth	Inches	10 1/4"
Net Weight	lb	20,3
Gross Weight	lb	22,7
Rotation	RPM	15000
Cup Total Capacity	lb	0,8

2. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

2.1 Instalation

The Milk Shake Mixer must be installed on a clean and stable surface with a preferentially height of 850mm.

This equipment was developed to be used at 110 Volts (50 Hz ~ 60 Hz).

Before to start the machine, check the voltage on the label existent on the cord. The voltage shall match the electricity network voltage.

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 despendas 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 IMPLICITEDE 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, despenda 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.

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:

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

2.2 Pre Operation

What to do and what not to do with your Milk Shake Mixer.

You have to:

2.2.1 - The network voltage must be the same as the one specified on the label located in the back of the Milk Shake Mixer.

2.2.2 - The supporting surface must be clean and dry.

2.3.3 - Put the liquid ingredients inside the cup before to put the paste or the powder, etc.

You should not:

Expect your Milk Shake Mixer to replace a blender, it does not triturate products, only mix liquids and pastes or liquids and powders.

3. OPERATION

3.1 Starting

Start the machine by turning ON/OFF switch N° 09 (Pic. 01) to ON position, located on the Motor Housing Lid N° 03 (Pic. 01).

3.2 Feed Procedure

Remove the Cup N° 05 (Pic. 01) from the Cup Holder N° 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 (i.e. powder chocolate).

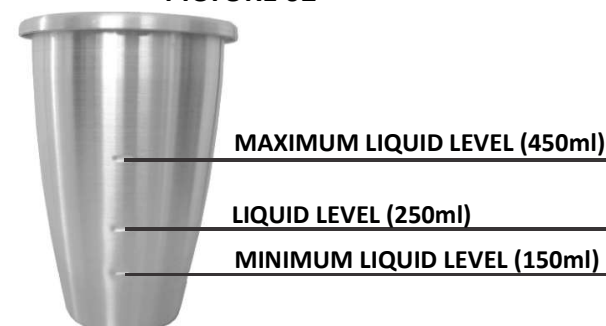
Then place the cup on the Cup Holder and switch on the Milk Shake Mixer.

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

IMPORTANT

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 pict.02).

PICTURE 02



3.3 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 **3.1 Starting**.

IMPORTANT

This equipment has a security system to guarantee the operator integrity. The operation of this equipment must be performed as described in the item “Operation” of this manual. Other procedures to operate this equipment are not safe and must not be used.

3.4 Cleaning

The Milk Shake Mixer parts are resistant to corrosion, hygienic and easily cleaned.

Before using them for the first time and after each use, clean the Cup with warm clean water and neutral soap, wipe and dry them well. To clean the agitador, it is recommended to fill around 250ml of water in the Cup (second mark) and turn on the mixer for a few seconds. All other parts of the BMS must be cleaned with a wet cloth.

DO NOT WASH ANY PART IN A DISH WASHER.

Revise all the parts frequently before assembling them again.

Use only original SKYFOOD spare parts which are available at the Authorized Dealer.

THE USAGE OF DAMAGED OR NOT RECOMMEND SPARE PARTS MAY CAUSE SERIOUS PERSONAL HURTS OR DAMAGES TO YOUR MILK SHAKE MIXER. NEVER DIP THE MOTOR HOUSING IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. ALL MAINTENANCE MUST BE DONE BY AUTHORIZED TECHNICAL ASSISTANT.



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.

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

4. GENERAL SAFETY PRACTICES

IMPORTANT

If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. **READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.**

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangers

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be lethal.

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

4.1.2 Warnings

- * The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary.
- * Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
- * Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
- * Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.
- * Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.
- * Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.
- * If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

- * In case of power shortage, immediately switch the machine off.
- * Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

- * Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
- * Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.
- * DO NOT change the standard characteristics of the machine.
- * DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure to well understand all the information contained in this manual. Every operation function or procedure has to be thoroughly clear.

Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.

Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

The oil reservoirs have to be filled until the indicated level. Check and refill if necessary.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises. Check the tension of the belts and chains and replace the set when belts or chains show signs of wearing.

5. ANÁLISIS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

La Batidora de Milk Shake modelo BMS-3 fue diseñada para que necesite un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla - 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

* La vida de servicio - 2 años para la jornada de trabajo normal

TABLE 02

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
*La Maquina no se Prende.	* Falta de Energía eléctrica o enchufe desconectada de la red eléctrica. * Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina.	* Verifique si la enchufe está conectada al soquete y si hay energía eléctrica en la red eléctrica. * llame a la asistencia Técnica.
* 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 100ml de líquido.

6. CONSEJOS GENERALES

No use ropa holgada mientras opera la unidad. No use pulseras ni ninguna otra joya. Mantenga el cabello siempre corto y recogido (use redecillas si es necesario) de manera que no alcance ninguna parte de la máquina. Remangue las mangas sueltas.

SKYFOOD no se responsabiliza de ningún daño o lesión causados por el uso negligente o inapropiado de este equipo por parte de ningún operador. Este equipo debe ser operado únicamente por personas mayores de 18 años, en buen estado mental, libres de la influencia de drogas o alcohol, que hayan recibido la capacitación e instrucciones adecuadas sobre el correcto funcionamiento de esta máquina y que usen la ropa de seguridad adecuada y autorizada. Cualquier modificación realizada o aplicada a esta máquina anula inmediatamente cualquier tipo de garantía y puede resultar en daños y lesiones a las personas que la operan y a las personas que se encuentran en las áreas circundantes mientras está en funcionamiento.

Bajo ninguna circunstancia coloque las manos en las partes móviles de la máquina mientras está en uso. Asegúrese de que la máquina se haya detenido por completo antes de acceder a los ingredientes procesados.

Verifique la tensión de las correas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa o polea tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y poleas.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.

JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de ligarla otra vez.

Al verificar la tensión de las correas/cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y engranajes.

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

Con la maquina ligada cualquier operación de manutención es peligrosa. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

IMPORTANTE

Siempre desligue de la red eléctrica en cualquier caso de emergencia.

4.7 Aviso

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

When checking the tension of belts or chains DO NOT insert your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Warnings

Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a scarf.

Only trained or skilled personnel shall operate this machine.

Never touch turning parts with your hands or any other way ,

NEVER operate the machine without any original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing the plug from the socket.

Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.

Check the level of oil.

Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

Check that all screws and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.

4.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel. The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

IMPORTANT

Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

5. PROBLEMS ANALYSIS and SOLUTIONS

5.1 Problems, Causes and Solutions

The Milk Shake Mixer Model BMS-3 has been designed to need minimum maintenance. However, some performance failures may happen due normal wear during the machine lifetime.

If some problem arises with your Milk Shake Mixer, check Table - 02 as follows, where there are detailed some recommended possible solutions.

Besides, the Company is ready to assist you through your Dealer and the Company Technical Assistance network.

TABLE 02

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
* The machine does not switch on.	* Lack of power, or the plug is off its socket. * Problem with the internal or external electrical circuits	* Check if the plug is on its socket., and if there is electric power. * Call technical assistance.
* 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 100ml volume.

6. GENERAL ADVICES

Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYFOOD is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.

Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

NO ALTERE las características originales de la maquina.

NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN.

Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico más cercano.

LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.

IMPORTANTE

Lee con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Revendedor.

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas/cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni cadenas y engranajes..

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

4. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No atender a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave liga / desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrá hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual. Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.) por acaso.

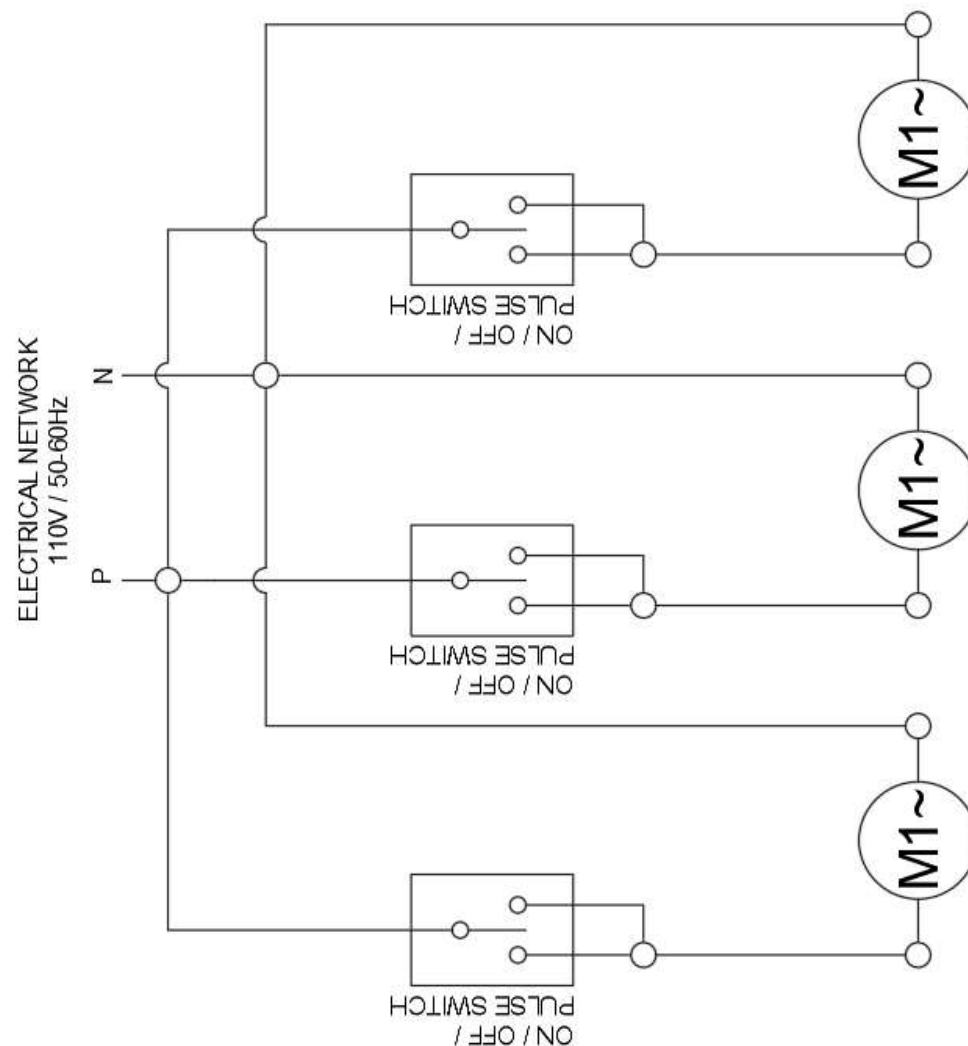
Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga / desliga.

Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes.

7. ELECTRICAL DIAGRAM



INDICE

1. INTRODUCCION	15
1.1 Seguridad	15
1.2 Componentes Principales.....	16
1.3 Características Técnicas.....	17
2. INSTALACIÓN Y PRÉ – OPERACIÓN.....	17
2.1 Instalación	17
2.2 Pre Operación.....	18
3. OPERACIÓN	18
3.1 Accionamiento.....	18
3.2 Procedimiento para Utilización	18
3.3 Sistema de Seguridad.....	19
3.4 Limpieza	19
4. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD	20
4.1 Practicas Básicas de Operación	20
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.	21
4.3 Inspección de Rutina	21
4.4 Operación.....	22
4.5 Después de Terminar el Trabajo	22
4.6 Manutención	22
4.7 Aviso	22
5. ANÁLISIS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	23
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	23
6. CONSEJOS GENERALES.....	23
7. DIAGRAMA ELÉCTRICO	30

3.3 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 **3.1 Accionamiento**.

IMPORTANTE

Este equipamiento posee un sistema de seguridad para garantizar la integridad del operador. La operación del equipamiento debe ser conforme el ítem “Operación” de este manual. Otros procedimientos para operar el equipamiento son inseguros, en esta condición el equipamiento no debe ser utilizado.

3.4 Limpieza

Las partes de la Batidora de Milk Shake son resistentes a corrosión, son higiénicas y fácil de limpiar. Antes de utilizarla por la primera vez y tras cada uso, lave el Vaso en agua limpia con jabón neutro, enjuague y séquelo bien. Para limpiar las cuchillas es aconsejable poner más o menos 250 ml de agua en el Vaso (segunda marcación) y prender el equipo por algunos segundos. Las demás partes de la BMS deberán ser limpias con un paño húmedo.

NO LAVE NINGUNA PARTE EN UNA LAVADORA DE PLATOS AUTOMÁTICA.

Revise frecuentemente todas las partes antes de instalarlas nuevamente a la maquina. Utilice solamente partes originales SKYFOOD, las cuales están a disposición en los Distribuidores Autorizados.

LA UTILIZACIÓN DE REPUESTOS DAÑADOS O NO RECOMENDADOS PODRÁ CAUSAR GRAVES DAÑOS PERSONALES Y/O DAÑOS A SU BATIDORA DE MILK SHAKE. NUNCA SUMERJA LA MAQUINA EN AGUA U OTRO LIQUIDO. TODO SERVICIO DE MANTENIMIENTO DEBE SER EFECTUADO POR LOS DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS SKYFOOD.



2.2 Pre Operación

DEBERSE:

Utilizar solamente el voltaje especificada en la etiqueta ubicada en la parte trasera de la Batidora de Milk Shake.

Siempre operar la Batidora de Milk Shake en una superficie limpia y seca.

Colocar en el vaso primero el liquido de la receta y después la pasta o polvos.

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.

3. OPERACIÓN

3.1 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).

3.2 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.

IMPORTANTE

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



1. INTRODUCCION

1.1 Seguridad

Antes de utilizar este equipo tenga en mente algunas precauciones básicas de seguridad:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar riesgo de choque eléctrico y daños al equipo, nunca utilícelo sobre una superficie húmeda o mojada, ni tampoco sumérjalo en agua u otro liquido.

1.1.3 Debese siempre supervisar el uso de cualquier equipo cuando estuviera siendo utilizado cerca de niños.

1.1.4 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando no estuviera en uso, cuando desear hacer la limpieza, manutención u otro servicio cualquier.

1.1.5 Nunca toque en las partes en movimiento.

1.1.6 No utilice ningún equipo que tenga cable o toma dañado. Tampoco utilícelo cuando el equipo no estuviera funcionando correctamente o cuando este sufrir una caída o tenga sido dañado de alguna forma. Si esto suceder lleve su equipo a una Asistencia Técnica más cercana para revisión, reparo, ajuste mecánico o eléctrico.

1.1.7 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación, lo que podría causar daños personales.

1.1.8 Mantenga las manos y cualquier utensilio lejanos de las partes movibles del equipo para evitar daños personales o daños al equipo.

1.1.9 No utilice el equipo al aire libre.

1.1.10 No permita que el cable eléctrico permanezca en el borde de la mesa de trabajo o que toque en superficies calientes.

1.1.11 No deje su BMS funcionando sin supervisión.

1.1.12 Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.

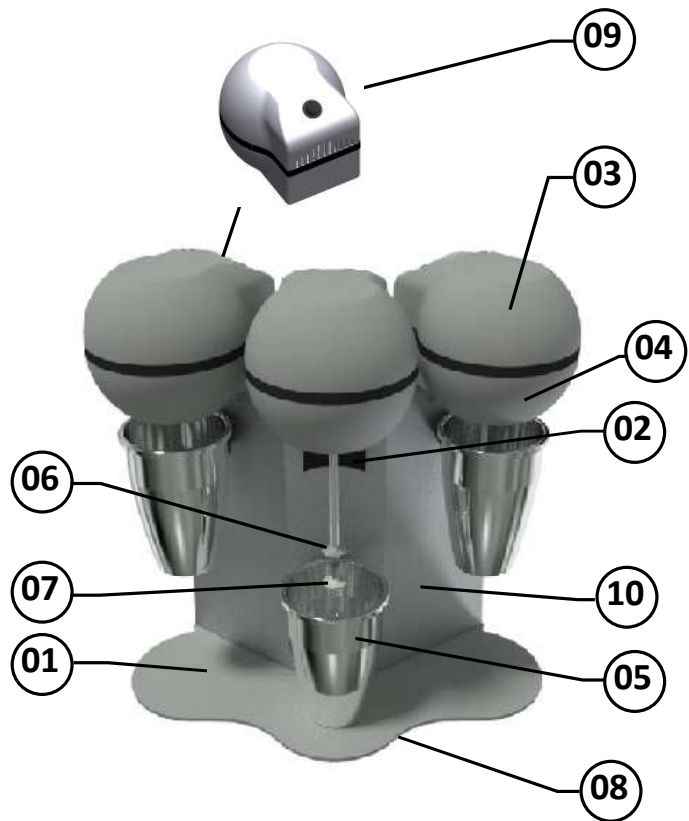
1.1.13 Nunca ligue la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.

1.2 Componentes principales

Todos los componentes que incorporan la maquina son contruidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SKYFOOD

Entre los principales destacase:

FIGURA 01



- 01 - Base.
02 - Soporte del Vaso.
03 - Tapa del Gabinete del Motor.
04 - Gabinete del Motor.
05 - Vaso.
06 - Cuchilla.
- 07 - Set Tuerca Eje del Motor + Cuchilla.
08 - Pié.
09 - LlavePrende/Desliga.
10 - Columna.

1.3 Características Técnicas

TABLA 01

Característica	Unit	BMS-3
Voltaje	V	110
Corriente Eléctrica	A	5,1
Frecuencia	Hz	50 or 60 (*)
Potencia	W	1500
Consumo	kW.h	1,5
Altura	mm	490
Ancho	mm	460
Profundidad	mm	260
Peso Neto	kg	9,3
Peso Bruto	kg	10,3
Rotación	RPM	15000
Volumen total del Vaso	lb	0,8

2. INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

2.1 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. 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.