

7. SOLUCIONES DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La máquina no se prende.	- Falta de Energía eléctrica o enchufe desconectada de la red eléctrica. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Verifique si la enchufe está conectada al la toma y si hay energía eléctrica en la red eléctrica. - llame a la asistencia Técnica.
- 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.	- El volumen de producto está abajo del nivel mínimo permitido.	- Poner en el vaso 150ml de líquido.

MANUAL DE INSTRUCCIONES



BATIDORA DE MILK SHAKE

MODELO
BMS

696029 - ESPAÑOL
Data de Revisão: 23/06/23
Metalúrgica Skymesen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymesen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

SUMÁRIO

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3. INSTALACION Y PRE-OPERACIÓN

3.1 Instalación

3.2 Pre-Operación

4. OPERACIÓN

4.1 Accionamiento

4.2 Procedimientos para Utilización

5. LIMPIEZA

6. MAINTENANCE

1. INTRODUCCIÓN

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 Nunca utilícelo sobre una superficie húmeda o mojada, ni tampoco sumérjalo en agua u otro líquido.
- 1.1.3 Debiese siempre monitorear el uso de cualquier equipo cuando estuviera siendo utilizado cerca de niños.
- 1.1.4 Desconecte la máquina 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 dañada. 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 móviles 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.

⚠ 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

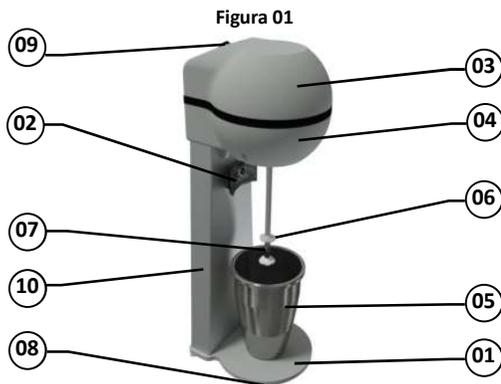
tengan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o estén bajo la vigilancia de una persona responsable por su seguridad.

⚠ 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 dañado 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.

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

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- 01 – Base
- 02 – Soporte 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	220
Frecuencia	Hz	50
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	4,4
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 110 o 220V. Al recibir la máquina averigüe el voltaje indicado en la etiqueta existente en el parte trasera de la máquina, el voltaje de la máquina debe ser el mismo del voltaje de la red eléctrica.

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 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 máquina 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 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. (ver Fig.02).



5. 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 máquina. Utilice solamente partes originales SKYMSEN, 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 LÍQUIDO. TODO SERVICIO DE MANTENIMIENTO DEBE SER EFECTUADO POR LOS DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS SKYMSEN.

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.