

10. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad



Metalúrgica Skymssen Ltda

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD 

DECLARATION OF CONFORMITY 

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 

KONFORMITÄTSEKLÄRUNG 

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ 

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE 

N.º69669.0

El fabricante declara, bajo su exclusiva responsabilidad, que, cuando se instala, mantiene y utiliza en las aplicaciones para las que fue diseñado, y de conformidad con las normas de instalación e instrucciones del fabricante pertinentes, cumple con las disposiciones de la siguiente legislación armonizada pertinente de la Unión Europea cuando sea aplicable:

The manufacturer declares, under sole responsibility that, when installed, maintained and used in applications for which they were designed, and in compliance with the relevant installation standards and manufacturers instructions, comply with the provisions of the following relevant European Union harmonized legislation wherever applicable:

Le fabricant déclare, sous sa seule responsabilité, que, lorsqu'ils sont installés, entretenus et utilisés dans des applications pour lesquelles ils ont été conçus, et conformément aux normes d'installation et instructions du fabricant applicables, sont conformes aux dispositions de la législation harmonisée de l'Union européenne pertinente suivante, le cas échéant:

Der Hersteller erklärt unter alleiniger Verantwortung, dass er bei der Installation, Wartung und Verwendung in Anwendungen, für die er entwickelt wurde, und in Übereinstimmung mit den einschlägigen Installationsnormen und Herstelleranweisungen gegebenenfalls die Bestimmungen der folgenden einschlägigen harmonisierten Rechtsvorschriften der Europäischen Union einhält:

Il produttore dichiara, sotto la sua esclusiva responsabilità, che, quando installato, mantenuto e utilizzato in applicazioni per le quali è stato progettato, e in conformità con le norme di installazione pertinenti e le istruzioni del produttore, sono conformi alle disposizioni della seguente legislazione armonizzata dell'Unione Europea, ove applicabile:

O fabricante declara, sob sua exclusiva responsabilidade, que, quando instalado, mantido e utilizado nas aplicações para as quais foram projetados, e em conformidade com as normas de instalação e instruções do fabricante relevantes, cumpre as disposições da seguinte legislação harmonizada da União Europeia, sempre que aplicável:

Producto: Batidor de bebidas/Triturador de bebidas	BMS
Product: Drinks-mixer/Blender	
Produit: Mixer à boissons/Mixer	
Produkt: Barmixer/Mixer	
Prodotto: Frullino frappé/Frullatore	
Produto: Batedor de bebidas/Triturador de bebidas	

Directivas y Normas:	Directives and Norms:	Directives et Normes:	Richtlinien und Normen:	Directive e Norme:	Directivas e Normas:
2006/42/CE		2006/95/CE		2004/108/CE	
EN ISO 12100		2002/95/CE			
2011/65/EU		IEC 60335-1			
CISPR14-1		IEC 60335-2-64			
CISPR14-2		2012/19/EU			

Ingeniero de Producto Gerente
Product Engineer Manager
Responsable Ingénieur Produit
Produktingenieur Manager
Manager Ingegnere del Prodotto
Gerente de Engenharia de Produto
Arno Erdmann Neto
18 / 01 / 2023 Brusque, SC, Brasil



Persona facultada para elaborar la documentación técnica
Person authorised to compile the technical file
Personne autorisée à constituer le dossier technique
Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
Persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico
Pessoa autorizada a compilar o processo técnico
Luciana Zanardo Matos
Rua Sul, 14 C – Torres Vedras – Portugal

MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUCTIONS MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES



BATEDEIRA DE MILK SHAKE
MILK SHAKE MIXER
BATIDORA DE MILK SHAKE

MODEL/MODELO
BMS

69747.2 - PORTUGUÊS/ENGLISH/ESPAÑOL
Data de Revisão: 28/11/2022
Metalúrgica Skymssen Ltda
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
CNPJ: 82.983.032/0001-19
www.skymssen.com – Fone: +55 47 3211 6000

Skymssen Europa
Rua Sul, nº 14, 2º – Torres Vedras – 2560-620 – Lisboa – Portugal
www.skymsseneuropa.com – Tel: +351 261 141608

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.
DUE TO TE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATIONS CONTAINED HERE MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.
DEBIDO A LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES AQUI CONTENIDAS PUEDEN SER MODIFICADAS SIN PREVIO AVISO.

SUMÁRIO

1. Introdução	2
1.1 Segurança	2
1.2 Principais Componentes e características técnicas	3
2. Instalação e Pré-Operação	4
2.1 Instalação	4
2.2 Pré-Operação	4
3. Operação	4
3.1 Acionamento	4
3.4 Limpeza e Higienização	4
3.5 Cuidados com aços inoxidáveis	5
4. Noções de Segurança	5
4.1 Práticas Básicas de Operação	5
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento	6
4.3 Inspeções de Rotina	6
4.4 Operação	6
4.5 Após Terminar o Trabalho	6
4.6 Manutenção	6
4.7 Avisos	6
5. Análise e Resolução de Problemas	7
5.1 Problemas, Causas e Soluções	7
6. Transporte, Manuseio e Armazenamento	7
7. Normas Observadas	8
8. Manutenção	8
9. Diagrama Elétrico	9
10. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad	28

Português

1. Introdução

1.1 Segurança

Quando usado incorretamente este equipamento é potencialmente perigoso.

Antes de utilizá-lo, leia este manual atentamente e guarde-o em lugar acessível para consultas futuras. Para evitar acidentes, lesões ou danos ao equipamento siga todas as instruções abaixo:

1.1.1 Nunca utilize o equipamento com roupas ou pés molhados, tampouco sobre superfície úmida ou molhada. Jamais mergulhe o equipamento em água ou sequer direione jatos de água ou outros líquidos ao equipamento.

1.1.2 A utilização do equipamento deve ser sempre supervisionada, principalmente quando utilizado próximo a crianças.

1.1.3 Desconecte o equipamento da rede elétrica nas seguintes ocasiões: quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; na inserção ou remoção de acessórios; na manutenção e durante qualquer outro serviço que não seja a operação.

1.1.4 Não utilize nenhum equipamento que possua o cabo ou o plugue danificado. Assegure-se de que o cabo de energia elétrica não permaneça na borda da mesa ou que toque superfícies quentes.

1.1.5 Caso o equipamento tenha sofrido uma queda, esteja amassado, danificado, ou não liga, é necessário levá-lo a uma Assistência Técnica Autorizada – ATA para revisão, reparo ou ajuste.

1.1.6 Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.

1.1.7 Mantenha as mãos ou qualquer utensílio afastados das partes em movimento.

1.1.8 Nunca utilize roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

1.1.9 Verifique se a tensão do equipamento é a mesma da sua rede elétrica e que esteja devidamente ligado à rede de aterramento.

1.1.10 Ao realizar a instalação elétrica do equipamento, conecte o fio de aterramento conforme as normas de segurança locais.

1.1.11 Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias, açougues e similares.

O uso deste equipamento não é recomendado quando:

- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;

- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.



Este equipamento está em conformidade com os requerimentos da Diretiva 2002/96/CE (WEEE) e Diretiva 2011/65/UE (RoHS).

⚠ Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

⚠ Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

FIGURA 02

A diagram of a manual ice cream maker. The machine consists of a base (01) supporting a vertical shaft (02) with a hand crank (03) at the top. A mixing paddle (06) is attached to the shaft and is shown inside a stainless steel bowl (05). The bowl is mounted on a base plate (08). A lid (04) covers the top of the bowl, and a small vent or seal (07) is visible on the side of the lid. A small knob or adjustment (09) is located on the side of the upper housing. A small component (10) is visible at the bottom of the shaft where it meets the bowl.

06 – Agitador
07 – Agitador Inferior
08 – Pé
09 – Chave Liga/Desliga
10 – Coluna

QUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BMS
Volume Total do Copo	L	0,8
Tensão	V	230
Frequência	Hz	50
Potência Nominal	W	500
Potência do Motor	W	500
Altura	mm	470
Largura	mm	210
Profundidade	mm	150
Peso Líquido	kg	3,80
Peso Bruto	kg	4,40
Potência Sonora	dB (A)	79,68
Pressão Sonora	dB (A)	69,80

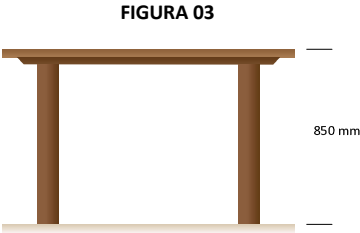
- Comparado com condições de campo livre em um plano refletor. Conforme ISO 3744.

2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

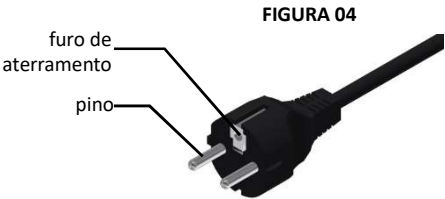
2.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada com altura preferencial de 850 mm.



2.1.2 Instalação Elétrica

Antes de ligar o plugue na tomada, verifique a tensão indicada na etiqueta do Cabo de Alimentação. O plugue deste equipamento possui dois pinos para alimentação e um furo para aterramento. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente conectados antes de ligar este equipamento.



⚠ Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

2.2 Pré-Operação

Antes de utilizar este equipamento, é necessário lavar com água e sabão neutro, todas as partes que entrarem em contato com os alimentos. (ler 3.4 Limpeza e Higienização).

⚠ Não se deve esperar que sua Batedeira de Milk Shake faça a mesma função que um liquidificador, pois este equipamento não tritura produtos, apenas mistura líquidos e massas ou líquidos e pós.

3. Operação

3.1 Acionamento

O acionamento do equipamento é feito por meio da Chave Liga/Desliga Nº 09 (Fig.02), localizada na frente da Tampa Nº 03 (Fig.02).

3.2 Procedimentos para Operação

Retire o Copo Nº05 (Fig.02) do Suporte do Copo Nº02 (Fig.02), erguendo-o para cima e puxando-o para a frente e para baixo do equipamento. Coloque primeiramente o líquido (Ex: leite) no Copo e posteriormente a pasta (Ex: sorvete) ou o pó (Ex: chocolate em pó).

Engate o Copo no Suporte do Copo Nº02 e ligue o Batedor de Milk Shake.

O tempo médio de processamento é de 1 minuto. Portanto, não é necessário manter seu equipamento ligado por mais tempo.

⚠ O volume máximo de líquido a ser processado, não deverá ultrapassar a última marcação do copo, equivalente ao volume de 450 ml, sob o risco de transbordamento ao ligar o equipamento. A primeira marcação é equivalente ao volume de 150 ml, se refere ao nível mínimo de líquido processável pelo equipamento.



3.4 Limpeza e Higienização

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

-Copo Nº 05 (fig. 01).

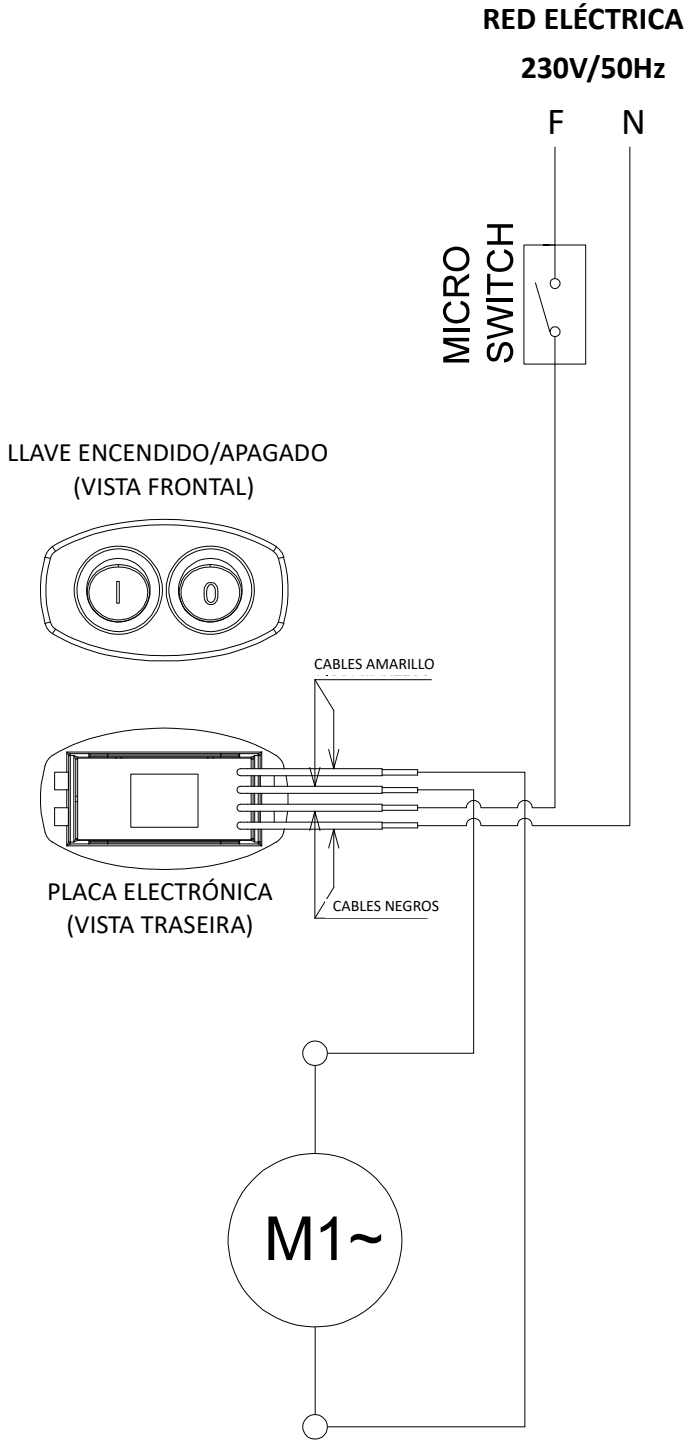
Lave todas as partes com água e sabão neutro.

- Para a limpeza das hélices, é aconselhável pôr mais ou menos 250 ml de água no copo (Segunda graduação) e ligar o equipamento por alguns segundos.

As demais peças deverão ser limpas com um pano úmido e posteriormente secas.

⚠ Este aparelho não deve ser limpo com jato de água ou limpador a vapor.

9. Diagrama Elétrico



7. Normativa Aplicable

2006/42/CE
10/2011/CE
1935/2004/CE
2002/96/CE
2011/65/UE
IEC 60335-2-14
IEC 60335-1
EN55014-1
EN55014-2
2014/35/CE
2014/30/CE
IEC 61000-3-2
IEC61000-3-3

8. Manutención

La manutenção comprende un conxunto de procedimentos con el objetivo de manter el aparato en las mejores condiciones de funcionamento, permitindo el aumento de su vida útil y de la seguridade.

* Limpieza – Verificar el ítem 3.4 “Limpieza” de este manual.

* Cableado: Revise todos los cables para corroborar posible deteriorización y todos los contactos (terminales) eléctricos para verificar posibles aplastados y corrosión.

* Contactos – Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/restablecer, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes funcionen correctamente y que la operación del aparato sea normal.

* Instalación – Verifique la instalación de su aparato según el ítem 2.1 “Instalación” de este manual.

1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- Medir a tensión da tomada;

- Medir la tensión del tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamento y comparar con la nominal;
- Verificar aprietes de todos los terminales eléctricos del aparato a fin de evitar posibles malos contactos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Chequear el cableado y el cable eléctrico cuando haya señales de supercalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2 - Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar componentes eléctricos como el Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/reinicio y circuito electrónicos cuando haya señales de supercalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, anillos o’rings, anillos v’rings y demás sistemas de sellamiento.

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

3.5 Cuidados com aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de “ferrugem”, que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequado.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.

Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitada através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon.

Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas.

O enxague e a secagem são extremamente importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

⚠ Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.

Por geralmente possuírem CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.
Uso de abrasivos:

Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos não devem ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

4. Noções de Segurança

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção. O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

⚠ A alteração nos sistemas de proteções e dispositivos de segurança do equipamento implicará em sérios riscos à integridade física das pessoas nas fases de operação, limpeza, manutenção e transporte conforme norma ISO 12100.

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevada. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

Nunca manuseie qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. O não cumprimento dessa recomendação pode ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

4.1.2 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo da Equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Se houver necessidade de realizar o trabalho por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada antes que um sinal seja dado e respondido.

4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.

- Nunca altere as características originais do equipamento.

- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada (ATA).

⚠ Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) SkymSEN.

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

4.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

4.3 Inspeções de Rotina

4.3.1 Cuidados

Verifique o motor e as partes deslizantes e girantes do equipamento, quando há ruídos anormais.

Verifique as proteções e os dispositivos para que sempre funcionem adequadamente.

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

- Somente usuários treinados e qualificados podem operar o equipamento
- JAMAIS opere a Equipamento, sem algum (ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica. Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

4.6 Manutenção

4.6.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

⚠ Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Este aparato fue proyectado para requerir manutención mínima. Sin embargo, pueden suceder algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por el uso.

Si hubiera algún problema con su equipo, verifique la tabla a seguir en la que se especifican posibles soluciones.

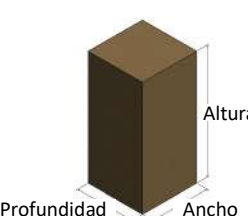
CUADRO 02		
PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- El equipo no enciende.	- Falta de energía eléctrica. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Verifique si existe Energía Eléctrica y proceda según el ítem 3.1 Accionamiento. - Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- Olor a quemado e/o humo.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- La máquina enciende, pero al colocar el producto dentro de la misma, para de funcionar o gira en baja rotación.	- Problemas con el Motor Eléctrico.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el trasporte del producto.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.

6. Transporte, Manipulación y Almacenamiento

Para el transporte y la manipulación de los embalajes:

Dimensiones de los embalajes:

FIGURA 09



Altura

Profundidad

Ancho

Notas:

- Guarde en un local seco y ventilado;
- Temperatura de almacenamiento: 20° Celsius;
- Apilado Máximo: 4 cajas;
- Humedad de almacenamiento: 50%

	BMS
Altura	520
Ancho	245
Profundidad	230

⚠ Lea atentamente las INSTRUCCIONES contenidas en este manual antes de encender el equipo. Verifique que todas las informaciones sean entendidas. Si hay dudas, consulte el Servicio de Atendimento al Consumidor (SAC) Skysmen.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo

4.2.1 Peligro

El cable eléctrico cuya aislación esté dañada, puede producir escape de corriente eléctrica y provocar descargas. Antes de usar el aparato, verifique si está en condiciones.

4.2.2 Avisos

Certifíquese que todas las INSTRUCCIONES contenidas en este manual sean totalmente comprendidas.

Cada función o procedimiento de operación o manutención debe quedar totalmente entendido.

El accionamiento de un comando manual (botón, teclas, interruptor, palanca, etc.) debe hacerse siempre que se tenga la seguridad de que es el comando correcto.

4.3 Inspecciones de Rutina

4.3.1 Cuidados

Verifique el motor y las partes deslizantes y giratorias del equipo cuando haya ruidos anormales.

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con los cabellos largos sueltos ya que pueden tocar cualquier parte del equipo y causar serios accidentes. Átelos hacia arriba y hacia atrás o cúbralos con un pañuelo

- Sólo usuarios entrenados y calificados pueden operar el equipo.
- JAMÁS opere el equipo sin alguno(s) de su(s) accesorio(s) de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie el equipo después de su uso. Para ello, desconéctelo de la red eléctrica. Sólo empiece la limpieza cuando el mismo haya parado de funcionar completamente. Vuelva a colocar todos los componentes del equipo en sus debidos lugares antes de encenderlo nuevamente

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

En este equipo, cualquier operación de manutención es peligrosa.

DESCONECTE EL EQUIPO DE LA RED ELÉCTRICA DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

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

4.7 Avisos

La manutención eléctrica e/o mecánica debe ser realizada por personas calificadas para dicho trabajo.

La persona encargada de la manutención debe certificarse que el equipo trabaje en condiciones de total seguridad

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

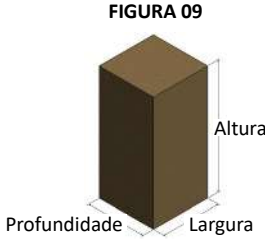
QUADRO 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- A máquina não liga.	- Falta de energia elétrica. - Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Verifique se existe Energia Elétrica e proceda conforme item 3.1 Acionamento. - Chame a Assistência Técnica Autoriza (ATA).
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Chame a Assistência Técnica Autoriza (ATA).
- A máquina liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor Elétrico.	- Chame a Assistência Técnica Autoriza (ATA).
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Chame a Assistência Técnica Autoriza (ATA).

6. Transporte, Manuseio e Armazenamento

Para o transporte e manuseio das embalagens:

Dimensões das embalagens:



Notas:

- Guarde em um local seco e ventilado;
- Temperatura de armazenamento: 20° Celsius;
- Empilhamento Máximo: 4 caixas;
- Umidade de armazenamento: 50%

	BMS
Altura	520
Largura	245
Profundidade	230

7. Normas Observadas

2006/42/CE
10/2011/CE
1935/2004/CE
2002/96/CE
2011/65/UE
IEC 60335-2-14
IEC 60335-1
EN55014-1
EN55014-2
2014/35/CE
2014/30/CE
IEC 61000-3-2
IEC61000-3-3

8. Manutenção

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza – Verificar item 3.4 Limpeza deste manual.

* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

* 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.

* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2.1 Instalação, deste manual.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

- Verificar a instalação elétrica;

- Medir a tensão da tomada;

- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

- Verificar possíveis folgas nos mancais e rodamientos.

- Verificar retentores, anéis o’rings , anéis v’rings e demais sistemas de vedações.

- Verificar o aperto de todos os parafusos e porcas, para evitar possíveis danos ao equipamento.

3.5 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de oxidación que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no es constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora.

Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora se rompe, el proceso de corrosión se inicia, evitándose a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del aparato, se debe realizar la limpieza usando agua, jabón o detergente neutro, aplicándolos con un paño suave e/o esponja de nylon.

En seguida se debe enjuagar solo con agua corriente e, inmediatamente, secar con un paño suave evitando la permanencia de la humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el surgimiento de manchas y corrosión.

⚠ Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y ciertas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amonio tetraivalente, compuestos de yodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADOS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

Por poseer generalmente CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable causando puntos (pitting) de corrosión.

Los detergentes utilizados en la limpieza doméstica tampoco deben permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable, debiendo ser removidos con agua. La superficie debe secarse completamente.

Uso de abrasivos:

Esponjas o fibras de acero y cepillos de acero al carbón, además de rayar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que se oxidan y reaccionan contaminando el acero inoxidable. Por eso estos productos no deben usarse en la limpieza e higienización. Raspaduras hechas con instrumentos puntiagudos o similares también deberán evitarse.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables: Polvos, grasas, soluciones ácidas como el vinagre, jugo de frutas y demás ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros comunes, residuos de esponjas o fibras de acero, además de otros tipos de abrasivos.

4. Nociones de Seguridad

Las nociones de seguridad fueron elaboradas para orientar e instruir adecuadamente a los usuarios de los artefactos y a las personas que serán responsables por su manutención.

El equipo sólo debe entregarse al usuario en buenas condiciones, y éste, por su parte, debe ser orientado por el revendedor en relación al uso y a la seguridad del mismo. El usuario solamente debe utilizar el equipo después de haber entendido completamente los cuidados que deben ser tomados, LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

⚠ Cambios en los sistemas de protección y dispositivos de seguridad de la máquina ponen el peligro la integridad física de las personas en las fases de operación, limpieza, manutención y transporte según la norma ISO 12100.

4.1 Prácticas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales con alta tensión. Al tocarlos, pueden ocasionar descargas eléctricas o hasta la MUERTE del usuario.

Nunca manipule ningún comando manual (botones, teclas, interruptores, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. El incumplimiento de esta recomendación puede causar descargas eléctricas graves o hasta la MUERTE del usuario.

4.1.2 Advertencias

El usuario debe tener conocimiento de la ubicación del Interruptor Encendido / Apagado, para que pueda ser accionado en cualquier momento, sin necesidad de buscarlo. Antes de cualquier tipo de manutención, desconecte el artefacto de la red eléctrica (retire el enchufe del tomacorriente).

Use el equipo en un local donde haya espacio suficiente para manejarlo con seguridad, evitando caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán dejar el piso en resbaladizo y peligroso. Para evitar accidentes, el mismo debe estar seco y limpio.

Si hubiera necesidad de realizar el trabajo en dos o más personas, deberán darse señales de coordinación en cada etapa de la operación. La etapa siguiente no deberá iniciarse antes que sea dada y respondida una señal.

4.1.3 Avisos

Si falta energía eléctrica, apague inmediatamente el Interruptor Encendido / Apagado.

- Evite choques mecánicos ya que podrán causar fallas o mal funcionamiento;

- Evite que el agua, la suciedad o el polvo entren en contacto con los componentes mecánicos y eléctricos del aparato.

- Nunca altere las características originales del aparato.

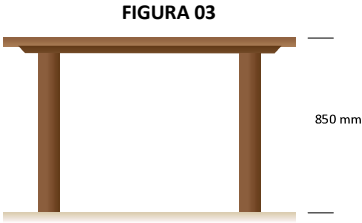
- No ensucie, rasgue o retire ninguna etiqueta de seguridad o identificación. Si alguna de ellas está ilegible o extraviada, solicite otra etiqueta al Servicio Técnico Autorizado (ATA).

2. Instalación y Pré-Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Emplazamiento

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

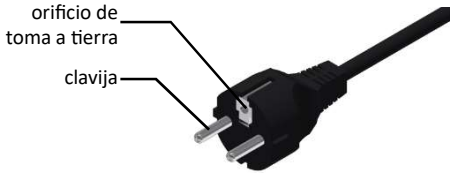


2.1.2 Instalación Eléctrica

Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión de la red eléctrica coincide con la de su aparato. Su valor está indicado en la etiqueta existente en el cable de alimentación

El enchufe de este aparato posee dos clavijas para alimentación y un orificio para la toma a tierra. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de poner en marcha el aparato.

FIGURA 04



⚠ Verifique que el voltaje de la red eléctrica donde el aparato será instalado, sea compatible con el voltaje indicado en la etiqueta que se encuentra en el cable.

2.2 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 3.4 Limpieza y Higienización).

⚠ 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 máquina es hecho apretando la Llave Prende/Desliga Nº 09 (Fig.02) ubicada en la Tapa del Gabinete del Motor Nº 03 (Fig.02).

3.2 Procedimiento para Operación

Remueva el Vaso Nº 05 (Fig.02) del Soporte del Vaso Nº 02 (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.

⚠ 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.05).

FIGURA 05



3.4 Limpieza y Higienización

El aparato debe limpiarse e higienizarse totalmente:

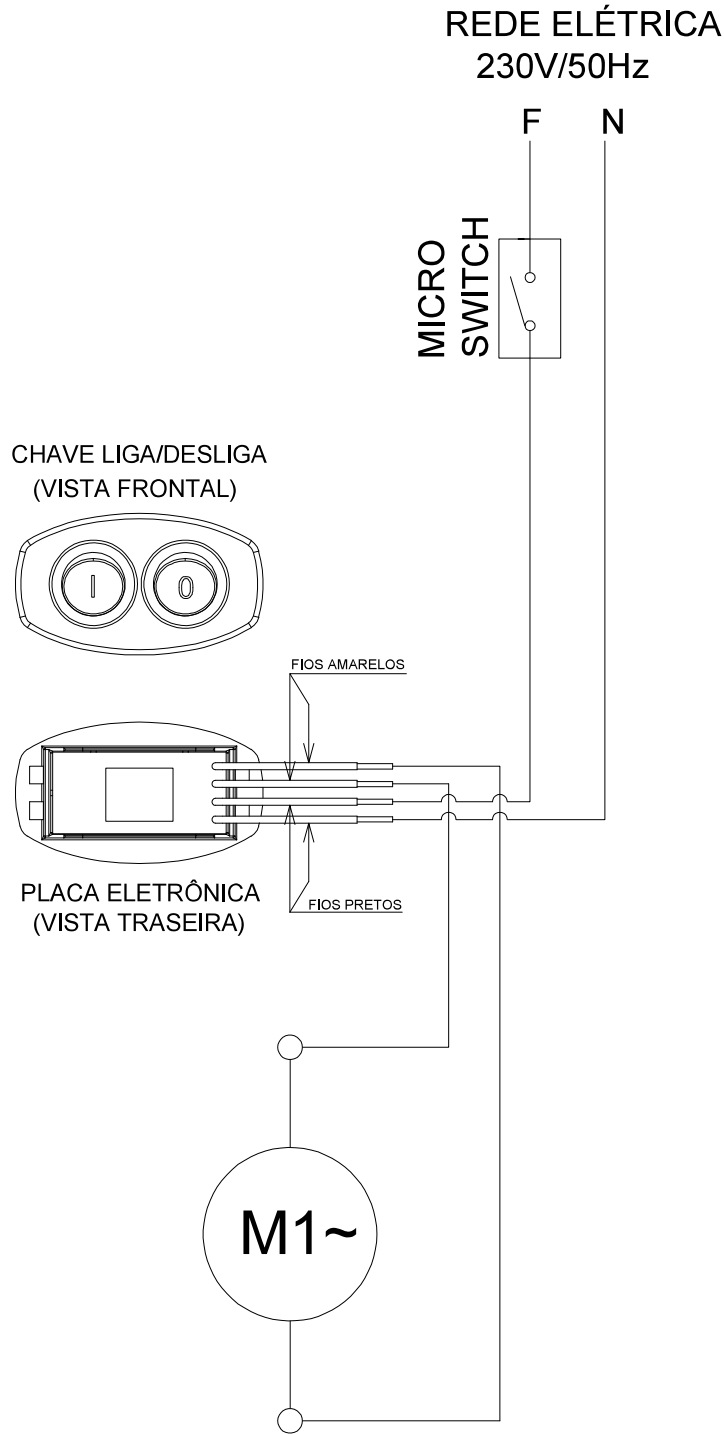
- Antes de usarlo por primera vez;
- Después de cada jornada de operación;
- Siempre que no se utilice por un período prolongado;
- Antes de colocarlo en operación, después de un tiempo de inactividad prolongado.

Algunas partes pueden ser removidas para su limpieza:

- Vaso Nº 05 (Fig. 02).
- 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.

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

9. Diagrama Eléctrico



SUMMARY

1. Introduction	10
1.1 Safety	10
1.2 Main components and technical characteristics	11
2. Installation and Pre-Operation	12
2.1 Installation	12
2.2 Pre-Operation	12
3. Operation	12
3.1 Starting	12
3.4 Cleaning and Sanitizing	12
3.5 Cautions with Stainless Steels	13
4. Safety Notions	13
4.1 Basic Operation Practice	13
4.2 Precautions and Observations before Turning on the Equipment	13
4.3 Routine Inspection	14
4.4 Operation	14
4.5 After finishing work	14
4.6 Maintenance	14
4.7 Advices	14
5. Analysis and Problems Solving	15
5.1 Problem, causes and solutions	15
6. Transportation, Handling and Storage	15
7. Observed Standards	16
8. Maintenance	16
9. Electric Diagram	17
10. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad	28

English

1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used this machine is a potentially DANGEROUS machine.

Before using it, read the manual with attention and keep it in an accessible place for future check. To avoid accidents, injuries and harm to the equipment, follow the instructions below:

1.1.1 Never use it with wet clothes or shoes and/or standing on wet floors. Do not plunge it into water nor any other liquid, do not spray water directly to the equipment.

1.1.2 When the equipment is in operation the operator shall supervise it, principally when children might be near.

1.1.3 Unplug the equipment when: It is not in use, before to clean it, before to remove or to place some accessory, before maintenance or any other service.

1.1.4 Do not operate the equipment if the cord or plug are damaged. Do not lean the cord on table edges, nor let them lie on hot surfaces.

1.1.5 If the equipment falls, has been damaged in any way,

or simply does not work, take it to Technical Assistance to check.

1.1.6 Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.

1.1.7 Keep the hands or any other object away from moving parts while the equipment is in operation.

1.1.8 During operation, do not wear loose clothes with wide sleeves principally around the wrists.

1.1.9 Make sure the network voltage is the same as indicated on the cord label.

1.1.10 When installing the electric equipment, connect the grounding wire according to the safety standards.

1.1.11 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.



Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El descarte debe realizarse según los reglamentos locales.

Este aparato cumple con los requisitos de la Directiva 2002/96/CE (WEEE) y la 2011/65/UE (RoHS).

⚠ Para una mayor protección del usuario, esta máquina está equipada con un sistema de seguridad que impide su accionamiento involuntario luego de una eventual falla en el suministro de la corriente eléctrica.

⚠ Asegúrese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no lo está, reemplácelo por otro que atienda a las especificaciones técnicas y de seguridad.

Este reemplazo deberá ser realizado por un profesional calificado atendiendo las normas de seguridad local.

⚠ Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.

⚠ Esta máquina no es apta para ser utilizada por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios; excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que hayan sido instruidos en el manejo.

⚠ Nunca use chorros de agua directamente sobre la máquina.

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

1.2 Principales componentes y características técnicas

Todos los componentes que integran la licuadora están diseñados con materiales cuidadosamente seleccionados para cada función, dentro de los estándares de pruebas y la experiencia de Skymsen.

01 – Base

02 – Soporte do Vaso

03 – Tapa del Gabinete

04 – Gabinete del Motor

05 – Vaso

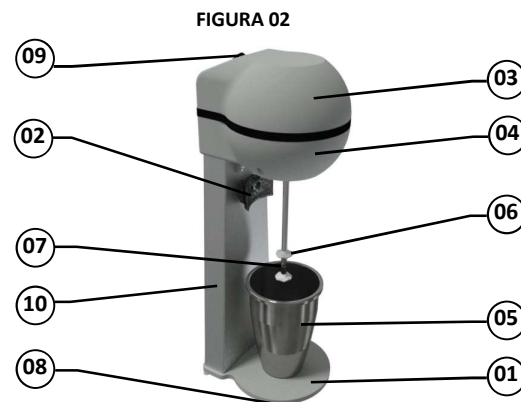
06 – Agitador

07 - Agitador Inferior

08 - Pié

09 - Llave Prende/Desliga

10 - Columna



CUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BMS
Volumen Total del Vaso	L	0,8
Voltaje	V	230
Frecuencia	Hz	50
Potencia Nominal	W	500
Potencia del Motor	W	500
Altura	mm	470
Ancho	mm	210
Profundidad	mm	150
Peso Neto	kg	3,80
Peso Bruto	kg	4,40
Potencia Sonora	dB (A)	79,68
Presión Sonora	dB (A)	69,80

Presión Sonora:

- Valor ± 3 dB

- Comparado con condiciones de campo libre de un plano reflector. De acuerdo con ISO 3744.

ÍNDICE

1. Introducción.....	18
1.1 Seguridad	18
1.2 Principales componentes y características técnicas	19
2. Instalación y Pré-Operación	20
2.1 Instalación	20
2.2 Pre-Operación.....	20
3. Operación.....	20
3.1 Accionamiento.....	20
3.4 Limpieza y Higienización	20
3.5 Cuidados con los aceros inoxidables	21
4. Nociones de Seguridad	21
4.1 Prácticas Básicas de Operación	21
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo	22
4.3 Inspecciones de Rutina	22
4.4 Operación.....	22
4.5 Después de Terminar el Trabajo	22
4.6 Manutención	22
4.7 Avisos	22
5. Análisis y Resolución de Problemas	23
5.1 Problemas, Causas y Soluciones.....	23
6. Transporte, Manipulación y Almacenamiento	23
7. Normativa Aplicable	24
8. Manutención	24
9. Diagrama Eléctrico.....	25
10. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad	28

Español

1. Introducción

1.1 Seguridad

Esta máquina es potencialmente peligrosa si se usa incorrectamente.

Antes de usarla, lea atentamente todas las instrucciones de este manual y luego guárdelo en local accesible para eventuales consultas. 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, así como tampoco sobre superficies húmedas o mojadas. Jamás la sumerja en agua ni direccione chorro de agua u otro líquido hacia la misma.

1.1.2 El uso de la máquina debe ser siempre supervisado, principalmente cuando se utilice cerca de niños.

1.1.3 Desconecte la máquina de la red eléctrica en las siguientes situaciones: cuando no esté en uso; antes de limpiarla; para la colocación o retirada de accesorios; durante la manutención o cualquier otro servicio que no sea la operación.

1.1.4 No utilice ninguna máquina que esté con el cable o enchufe dañado. Asegúrese que el cable de energía no cuelgue del borde de la mesa/mesada o toque superficies

calientes.

1.1.5 Si la máquina ha sufrido una caída, está abollada, dañada o no enciende, es necesario llevarla a un Servicio Técnico Autorizado— ATA para revisión, reparación o ajuste.

1.1.6 No use accesorios sin recomendación del fabricante.

1.1.7 Mantenga las manos o cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento.

1.1.8 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños, durante la operación.

1.1.9 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.

1.1.10 Al realizar la instalación eléctrica de la máquina, conecte el cable a tierra según las normas de seguridad locales.

1.1.11 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.



⚠ For the operator safety, this appliance is equipped with a safety system that prevents the involuntary operation of this appliance after power shortage.

⚠ Make sure the cord is in perfect working conditions, if not, change it for one in accordance to the local safety standards. Such change shall be made by qualified professional following the local safety standards.

⚠ In case of emergency, unplug the appliance from wall electrical outlet immediately.

This symbol represents that the appliance must not be scrapped in a regular trash bin. It must be scrapped following the local laws.

This equipment is under the compliance of the requirements of the Guidelines 2002/96/CE (WEEE) and the Guidelines 2011/65/UE (RoHS).

⚠ This equipment shall not be used by children or any person with reduced physical or mental capacity, 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.

⚠ Never wash the appliance with direct intense water jets.

⚠ Keep this equipment out of the reach of children.

1.2 Main components and technical characteristics

All components are made with carefully selected materials, in accordance with SKYMSSEN experience and standard testing procedures.

PICTURE 02



01 – Base
02 – Cup Holder
03 – Motor Housing Lid
04 – Motor Housing
05 – Cup

06 – Agitator
07 - Low Agitator
08 - Feet
09 - ON/OFF Switch
10 - Column

CHART 01

CHARACTERISTICS	UNIT	BMS
Cup Total Capacity	L	0,8
Voltage	V	230
Frequency	Hz	50
Power Rating	W	500
Motor Power	W	500
Height	mm	470
Weigth	mm	210
Depth	mm	150
Net Weight	kg	3,80
Gross Weight	kg	4,40
Sound Power	dB (A)	79,68
Sound Pressure	dB (A)	69,80

Sound Pressure:

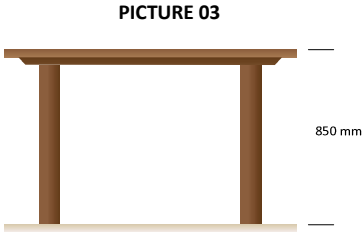
- Value ± 3 dB
- It is compared with an essentially free field over a reflecting plane. In accordance to ISO 3744.

2. Installation and Pre-Operation

2.1 Installation

2.1.1 Positioning

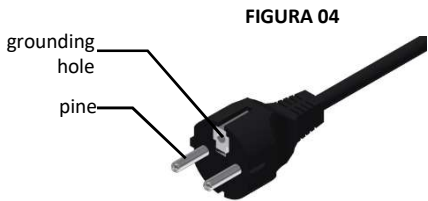
Your appliance must be positioned and leveled on a dry and firm surface with 850 mm of height.



2.1.2 Electrical Installation

Before stating the machine, check the voltage on the label existent on the cord.

When you receive the equipment check the voltage indicated on the cord label. The power plug has 2 (two) pins and a hole is for the grounding. It's mandatory that all three spots are properly connected.



⚠ Make sure the network voltage is the same as indicated on the cord label.

2.2 Pre-Operation

Before to start to use the equipment all the parts to be in contact with the product to be processed shall be washed with water and neutral soap (see item 3.4 Cleaning and Sanitizing).

⚠ 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.

3. Operation

3.1 Starting

Start the machine by turning ON/OFF Switch N° 09 (Pic. 02) to ON position, located on the Motor Housing Lid N° 03 (Pic. 02).

3.2 Operation Procedures

Remove the Cup N° 05 (Pic. 02) from the Cup Holder N° 02 (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 maximum liquid volume to be processed cannot exceed the last mark on the Cup, equivalent to 450ml volume, under the risk of overflow when turning on the equipment. The first mark is equivalent to 150ml volume, it does refer to the minimum liquid level processed by the equipment (see Pic.05).



3.4 Cleaning and Sanitizing

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.

Some parts of the equipment can be removed for the cleaning:

-Cup N° 05 (Pic. 02).

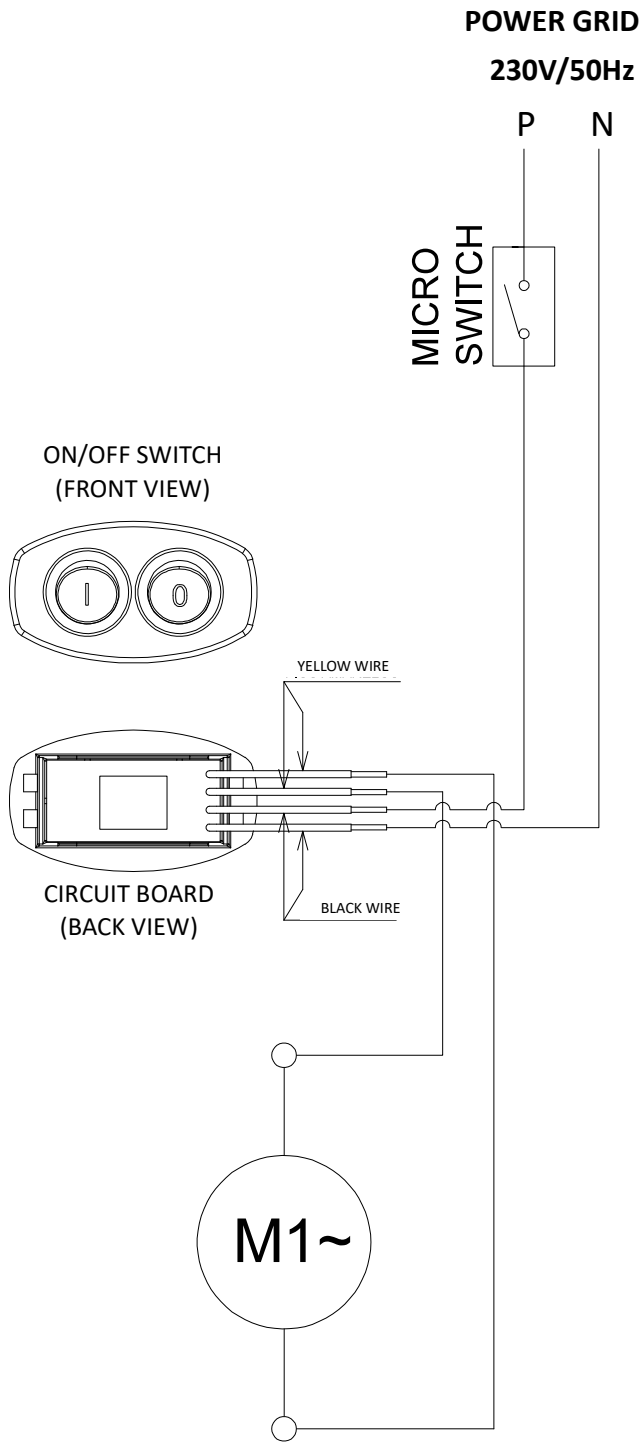
Wash all parts with water and mild soap.

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

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

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

9. Electric Diagram



7. Observed Standards

2006/42/CE
10/2011/CE
1935/2004/CE
2002/96/CE
2011/65/UE
IEC 60335-2-14
IEC 60335-1
EN55014-1
EN55014-2
2014/35/CE
2014/30/CE
IEC 61000-3-2
IEC61000-3-3

8. 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 3.4 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, electric 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 2.1 Installation of this manual.

1 – Items to be verified 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 electrical 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 isolation 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 electric 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.

3.5 Cautions with Stainless Steels

The Stainless Steel may present rust signs, which ARE ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For purpose, use water, mild soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge. Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps.

The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

⚠ Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel.

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting).

Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:

Sponges or steel wools and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:

Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

4. Safety Notions

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 CAREFULLY.

⚠ The change in the protection system and the appliance safety devices will lead to serious risks to physical integrity of the people during operation, cleaning, maintenance and shipping according to ISO 12100 standard.

4.1 Basic Operation Practice

4.1.1 Danger

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 fatal.

Never touch switches such as buttons, turning switches 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 fatal 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 to avoid accidents.

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.

⚠ Read the INSTRUCTIONS in the manual before turning on the equipment. Make sure that the information as understood. If you have any questions, check the Skymen.

4.2 Precautions and Observations before Turning on the Equipment

4.2.1 Danger

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

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood.

Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Cautions

Check the motor and the sliding and spinning parts of the appliance, in case of abnormal noise.

Check the protections and devices so that they always work properly.

4.4 Operation

4.4.1 Advices

Do not work with long hair that may touch any part of the appliance, because they may cause serious accidents. Tie them up and to the back, cover it with a scarf.

- Only trained and qualified users can operate the appliance.

- NEVER operate the appliance without any safety equipment.

4.5 After finishing work

4.5.1 Precautions

Always wash the appliance after using it.

To do that, only start cleaning it when it has come to a complete stop.

Put all components back to their functional positions before turning it on again.

4.6 Maintenance

4.6.1 Dangers

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

SWITCH OFF THE APPLIANCE BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

 **Always disconnect the plug from the outlet in case of emergency.**

4.7 Advices

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation.

The person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

This appliance was designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If any problem occurs with your equipment, the most common situations are listed below with recommended solutions.

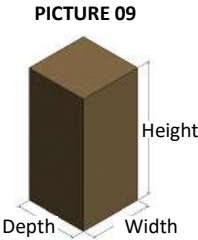
CHART 02

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The appliance does not switch on.	- Lack of electric power. - Problems in the electrical circuit.	- Check if plug is connected to its socket and do as explained in item 3.1 Starting. - Call technical assistance.
- Smoke or burnt smell.	- Problems in the internal and external electrical circuit.	- Call technical assistance.
- The appliance switch on but when the product is placed it stops or the blades turn slowly.	- Problems with the motor.	- Call technical assistance.
- Damaged cord.	- Failure during transport of product.	- Call technical assistance.

6. Transportation, Handling and Storage

To the transportation and handling of the packaging:

Packaging dimensions:



- Orientation:
- Keep it in a dry and ventilated location;
 - Storage temperature: 20° Celsius;
 - Maximum pilling: 4 boxes;
 - Storage Humidity: 50%

	BMS
Height	520
Width	245
Depth	230