

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



MILK SHAKE MIXER / BATIDORA DE MILK SHAKE

MODEL/MODELO

BMS-P

691732 - INGLÊS / ESPANHOL

Data de Revisão: 03/02/2025

Metalúrgica Skymssen Ltda.

Rodovia Ivo Silveira 9525

Volta Grande

88355-202 Brusque/SC/Brasil

www.skymssen.com - Fone: +55 47 3211 6000

CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

SUMMARY

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

1. INTRODUCTION

This product was developed to be used in commercial kitchens.

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

This equipment is not recommended when:

- The production process is done in a continuous industrial scale;
- The workplace is in a corrosive, explosive, contaminated with vapor, powder or gas atmosphere.

1.1 Safety

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

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

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

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

⚠ Unplug the equipment from electric source when: it is not being used, before cleaning or before to insert or

remove accessories, and when any maintenance or service is to be done.

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

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

2. INSTALLATION E PRE-OPERATION

2.1 Positioning

Required tools

- Phillips screwdriver
- Drill
- Drill diameter 6mm
- Level
- Hammer

Items included for installation

- 04 Screws 4.2 x 32mm DIN 7981
- 04 5mm flat washers
- 04 Universal Bushings 6 x 30mm

Installation Instructions

1. Wall Selection:

- Choose a suitably resistant wall for installation.
- The anchors provided are recommended for use in masonry or plasterboard walls.

2. Device Positioning:

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

3. Marking of Attachment Points:

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

4. Drilling:

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

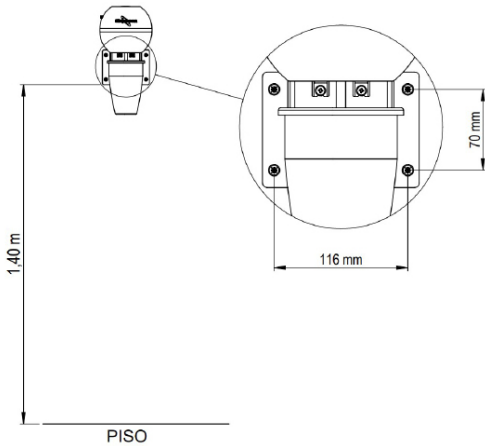
5. Bushing Insertion:

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

6. Fixing the Device:

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

PICTURE 1



2.2 Electric Installation

The equipment has been designed to use 110 or 220V (50-60 Hz). When you receive the equipment make sure the voltage given on the cord label is the same network voltage. The cord has three pins, one of them is ground. It is mandatory the three pins to be duly connected before to operate the machine.

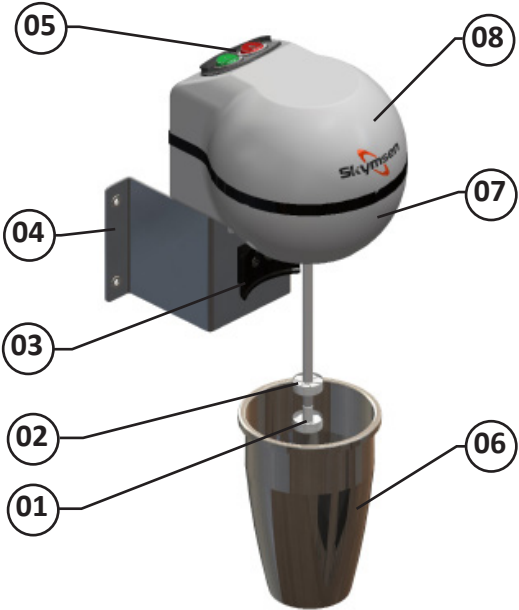
2.3 Safety System

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

3. COMPONENTS AND TECHNICAL

CHARACTERISTICS

PICTURE 2



- 01 – Low Agitator

02 – Agitator

03 – Cup Holder

04 – Wall support
- 05 – ON/OFF Switch

06 – Cup

07 – Motor Housing

08 – Motor Housing Lid

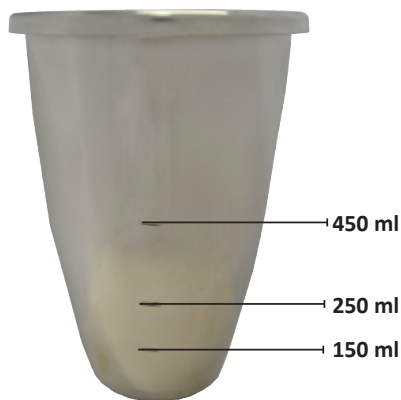
CHARACTERISTICS	UNIT	BMS-P
Voltage	V	110 ou 220
Frequency	Hz	50 ~ 60
Height	mm	315
Width	mm	225
Depth	mm	150
Net weight	Kg	2,25
Gross weight	Kg	2,7
Cup Total Capacity	L	0,8
Power Rating	W	500

4. OPERATION

- Check that the equipment is secure in its place of work.
- Before using your equipment, all parts that come into contact with the product to be processed must be washed with water and neutral soap..
- The equipment is activated using the On (green) N°05 switch.
- Remove the Cup N° 06 (Pic. 01) from the Cup Holder N° 03 (Pic.01), lift it then pull it out and all the way down the shaft until it is totally free. First of all place the liquid (i.e. milk) inside the Cup and then introduce the paste (i.e. ice cream) or the powder (Ex.: chocolate powder)
- Then place the Cup on the Cup Holder and switch on the Milk Shake Mixer.
- The average processing time is 1 (one) minute. Therefore, it is not necessary to keep your equipment turned on any longer.

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

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



5. CLEANING

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

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

- Cup N° 06 (fig. 02).

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

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

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

Use Your **QR Code Reader** to access more information regarding the cares and attention needed when handling stainless Steel.



6.MAINTENANCE

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

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

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

* Contatos – Chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.

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

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

1 - Items to be checked and executed monthly:

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

2 - Items to check or execute every 3 months:

- Check electrical components such as on/off switch, emergency and reset buttons, and electronic circuit for signs of overheating, poor insulation or mechanical failure.
- Check possible clearances in the bearings.
- Check seals, o-rings, v-rings and other sealing systems.
- Check that all screws and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.

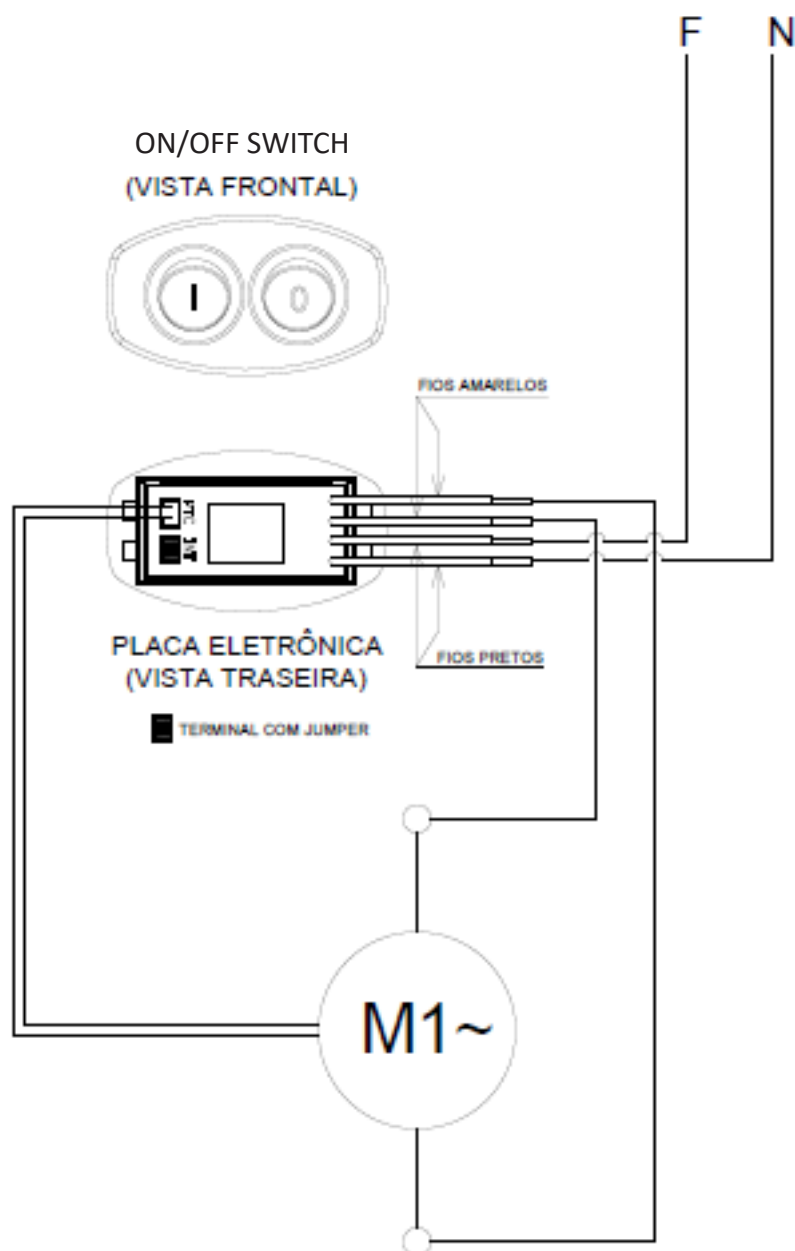
Use your **QR Code Reader** to access more information regarding safety and maintenance.



7. PROBLEMS SOLUTION

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The equipment does not switches ON	-Electricity Shortage - Problem with the internal or external electric circuit	- Check electricity supply - Call Technical Assistance
- The contents of the processed product in the cup overflow.	- Product volume above the maximum permitted limit.	- Fill the glass with liquid, with a maximum volume of 450 ml.
- The processed product content inside the cup does not mix.	- Ice cream was placed in the glass before adding the liquid. - The amount of liquid (e.g. milk) is far below (disproportionate) the amount of ice cream. - The ice cream being processed may be from a jar and very hard (frozen).	- First put the liquid (e.g. milk) in the glass, then the ice cream. - Increase the amount of milk for the mixture. - Use ice cream with a creamier consistency.

REDE ELÉTRICA



RESUMEN

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

1. INTRODUCCIÓN

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

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

1.1 Seguridad

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

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

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

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

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

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

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

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

2. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN

2.1 Posicionamiento

Herramientas necesarias

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

Artículos incluidos para la instalación.

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

Instrucciones de instalación

1. Selección de pared:

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

2. Posicionamiento del dispositivo:

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

3. Marcado de Puntos de Fijación:

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

4. Perforación:

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

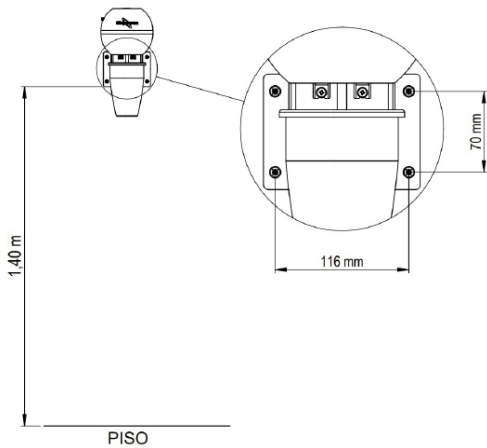
5. Inserción del buje:

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

6. Arreglando el Dispositivo:

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

FIGURA 1



2.2 Instalación Eléctrica

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

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

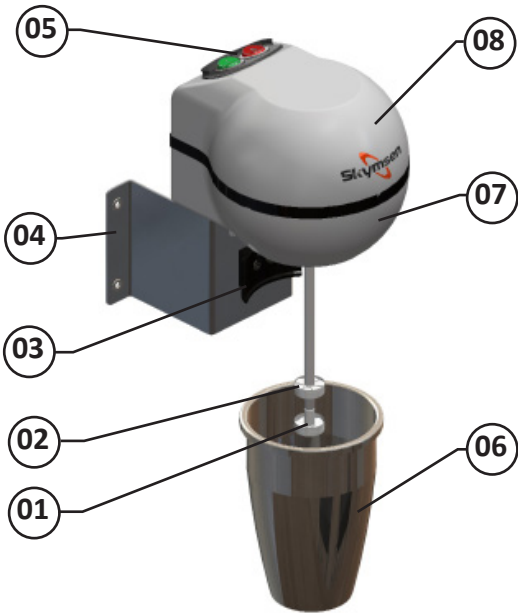
2.3 Sistema de Seguridad

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

OPERACIÓN.

3. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 2



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

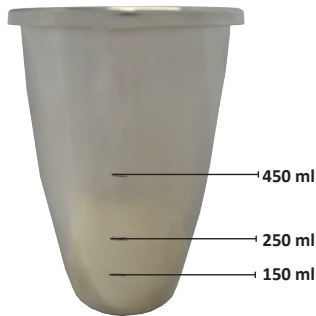
CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	BMS-P
Tensión	V	110 ou 220
Frecuencia	Hz	50 ~ 60
Altura	mm	315
Ancho	mm	225
Profundidad	mm	150
Peso Neto	Kg	2,25
Peso Bruto	Kg	2,7
Volumen Total del Vaso	L	0,8
Potencia del motor	W	500

4. OPERACIÓN

- Verificar que el equipo esté seguro en su lugar de trabajo.
- Antes de utilizar su equipo, todas las partes que entren en contacto con el producto a procesar deben lavarse con agua y jabón neutro.
- El equipo se activa mediante el interruptor On (verde) N°05.
- Remueva el Vaso N° 06 (Fig.02) del Soporte del Vaso N° 03 (Fig.02) moviéndolo para arriba y luego sacándolo del Soporte. Coloque primero líquidos (Ex.: leche) en el Vaso y luego la pasta (Ex.: helado) o polvo (Ex.: chocolate en polvo).
- Para iniciar la operación, apoye el Vaso en el Soporte del Vaso y prenda la Batidora de Milk Shake.
- El tiempo por medio de procesamiento es de 1 minuto. Por lo tanto, no es necesario mantener su equipo prendido por más tiempo.

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

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



5. LIMPIEZA

El equipo debe estar completamente limpio e higienizado:

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

Algunas partes del equipo se pueden retirar para su limpieza:

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

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

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

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

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre cuidados con los aceros inoxidable.



6.MANTENIMIENTO

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

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

1. Verificaciones a ejecutar mensualmente:

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

2. Verificaciones a ejecutar cada tres meses:

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

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre seguridad y mantenimiento.



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.	- Se colocó helado en el vaso antes de agregar el líquido. - La cantidad de líquido (p. ej. leche) es muy inferior (desproporcionada) a la cantidad de helado. - El helado que se esté procesando puede ser de bote y muy duro (congelado).	- Poner primero en el vaso el líquido (p. ej. leche) y luego el helado. - Aumentar la cantidad de leche para la mezcla. - Utilizar helado de consistencia más cremosa.

REDE ELÉTRICA

Interruptor de encendido/apagado
(VISTA FRONTAL)

