



YOU CAN TRUST



YOU CAN TRUST

INSTRUCTIONS MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



Skyfood Equipment LLC

OFFICE

11900 Biscayne Blvd. Suite 616 - North Miami, FL 33181 - USA

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

UG00005 / 106907

Data de Correção: 29/01/2016



Meat Mixer
Mezcladora de Carnes
MMS-50I

- 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: 431265

INDEX

ENGLISH 3

ESPAÑOL..... 18

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

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 | ☐ Pizzería (Cenar en /llevar) |
| ☐ Club de Tiendas | ☐ Restaurantes (Independiente / cadena) |
| ☐ Tienda de Conveniencia | ☐ Escuela |
| ☐ Club de Campo | ☐ Estadios / Coliseo |
| ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante) | ☐ Supermercado |
| ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant) | ☐ El parque temático |
| ☐ Tienda de Alimentos | ☐ Universidad / Escuela |
| ☐ Gobierno | ☐ Viñedo |
| ☐ Hospital | ☐ Club 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 unir a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: _____

(El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Número de serie: _____ * Confirme el número de serie: _____

Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Prueba de compra: ☐ SI
☐ 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. Introduction	4
1.1 Main Safety Precautions	4
1.2 Main Components	5
1.3 Technical Data.....	6
2 Installation and Pre - Operation	6
2.1 Installation	6
2.2 Pre-Operation	6
3 Operation	7
3.1 Starting.....	7
3.2 Discharging the Processed Product	7
3.3 Routine Inspection	8
3.4 Cleaning.....	9
4. General Safety Practices	11
4.1 Basic Operation Practices.....	11
4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON	12
4.4 Operation	13
4.5 After Finishing The Work.....	13
4.6 Maintenance	14
4.7 Advice	14
5 Analysis and Problems Solving.....	14
5.1 Problems, causes and solutions	14
6. General Advices.....	16
7. Electrical Diagram	17
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE	33
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY	33

1. Introduction

1.1 Main Safety Precautions

When not properly used this equipment is a machine potentially DANGEROUS. Servicing, cleaning or any other operation shall be made by trained people.

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

This equipment is only for commercial use by a qualified operator.

1.1.1 Before to clean the machine unplug it from electric network .

1.1.2 Using accessories not recommended by the manufacturer, may cause serious injuries

1.1.3 While operating the equipment keep your hands or any other tool away from any parts in movement to avoid personal injuries or damage to the equipment .

1.1.4 Do never lift the lid before the tools are totally still

1.1.5 Use always recommended oil

1.1.6 To avoid electric shock never operate it wearing wet clothes or shoes.

1.1.7 Never throw water directly on the equipment

1.1.8 The equipment shall be installed on a working area with good light and adequate space , away from visitors or children

1.1.9 The equipment shall be operate with all the Attention labels stuck on and with the Instruction Manual at hand .

1.1.10 Never leave the equipment alone during operation.

1.1.11 Stop the equipment immediately if abnormal noises may be heard .

1.1.12 Check voltage, the machine voltage shall be the same as the electric network voltage. Always provide the machine ground connection .

IMPORTANT

This equipment is not to be used by persons (including children) with any physical or mental inabilities, or without operation experience and knowledge, which can only be acquired by means of instruction and supervision of a security staff.

por cualquier perdida, daño, daño oculto, despena 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.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sitio para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenidos durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantía, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

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

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la fecha de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sitio de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sitio. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD.

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

SKYFOOD 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 dañificados 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 IMPLICITE 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

IMPORTANT

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.



1.2 Main Components

All components of this machine were made of raw materials carefully selected for each function, according to the test patterns and SKYFOOD experience.

PICTURE 01



01 Lid
02 Meat Tank
03 Gutter
04 Motor Housing
05 Right Frame

06 Left Frame
07 ON/OFF Switch
08 Safety Switch
09 Pulse Switch

1.3 Technical Data

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	MMS-50I
Voltage	V	110
Frequency	Hz	60
Power Rating	Hp	1
Consumption	kW.h	0,73
Height	in	39 3/8"
Width	in	15 3/8"
Depth	in	37"
Net Weight	lb	176"
Gross Weight	lb	227

2 Installation and Pre - Operation

2.1 Installation

The MMS -50I Meat Mixer must be installed on a leveled, non skid work surface .Check the voltage of the machine. The machine voltage shall be the same as the power source voltage . Machine must be properly grounded .

Use qualified electrician to install according to building codes .

Contact your local Distributor if you have any questions or problems with the installation or operation of the machine .

2.2 Pre-Operation

Put the product to be processed into the meat tank and lower the lid

CAUTIONS

Under no circumstances put your hands, nor any other object inside the Meat Tank during operation .

Always put the product to be processed into the meat tank with the mixer motor turned OFF .

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 | ☐ Meat Merchandiser with Grocery |
| ☐ Bakery (Associated with Restaurant) | ☐ Meat Merchandiser with NO Grocery |
| ☐ Baking Center | ☐ Meat Packer and Purveyor |
| ☐ Business and Industry In-House Fooding | ☐ Other Business that prepares or serves food |
| ☐ Butcher | ☐ Other Business that sells but doesn't serve food |
| ☐ Catering | ☐ Pizzeria (Drive In / Carry Out) |
| ☐ Chain Stores | ☐ Restaurants (Independent / Chain) |
| ☐ Convenience Store | ☐ School |
| ☐ Country Club | ☐ Stadium / Coliseum |
| ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant) | ☐ Supermarket / Grocery |
| ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | ☐ Theme Park |
| ☐ Food Store | ☐ University / College |
| ☐ Government | ☐ Winery / Winery |
| ☐ Hospital | ☐ Warehouse Clubs |
| ☐ Lodging | ☐ Wholesale Baking Operations (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's Product Identification Label.

Serial Number:

Confirm Serial Number:

This information, the Product Identification, is checked to ensure it is the same as the Product Identification Label.

Proof of Purchase: ☐ Yes
☐ No

Purchased On: _____ (mm / dd / yyyy)

Purchased From:

Company Name:

* Indicates required field.

** Indicates optional field, not mandatory by Fax.

remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months 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.

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 March 1st, 2015.

3 Operation

3.1 Starting

The lid is connected to a safety switch # 08 (Pic. 01) that will not let the machine to turn with the lid open, therefore to start the machine the lid must be closed.

To start the machine put the ON/OFF Switch to position ON

3.2 Discharging the Processed Product

(All the reference numbers mentioned below are those of picture 02)

Turn the machine OFF and wait for the mixing tools to be completely stopped. Hold handle (# 02) that is fixed on the right side of the meat tank (# 01) and pull out the locking knob (# 03) to release the meat tank. Open the lid (# 04) and turn the meat tank to the front of the machine until it gets locked by the locking knob in the tilt position. Use the Pulse Switch # 09 (Pic.01) as many times as needed to help discharging all the processed meat from the meat tank. Then to replace the meat tank in the upright position, release the tank again pulling the locking knob (# 03), and turn the tank up holding the handle.

PICTURE 02



3.3 Routine Inspection

After 200 hours or 30 days of use insert NON-TOXIC HORRAL – 300 white synthetic grease, through the right and left grease inlet pin # 01 (Pic 04 and 05) , using a grease gun .

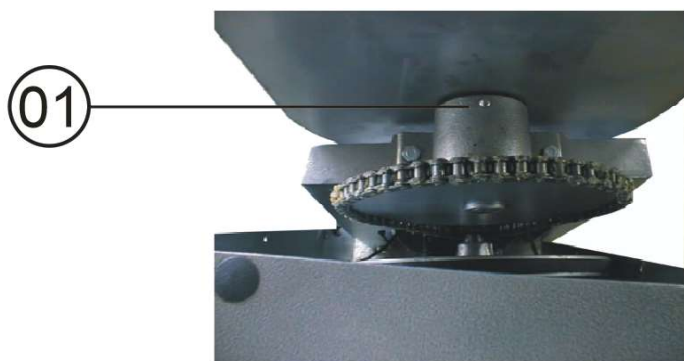
To have access to the left grease inlet pin remove Left Frame # 02 (Pic. 03) by unscrewing the screws with a 7/16 “ service key .

The right grease inlet pin # 01 (Pic . 05) is readily accessible .

PICTURE 03



PICTURE 04



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

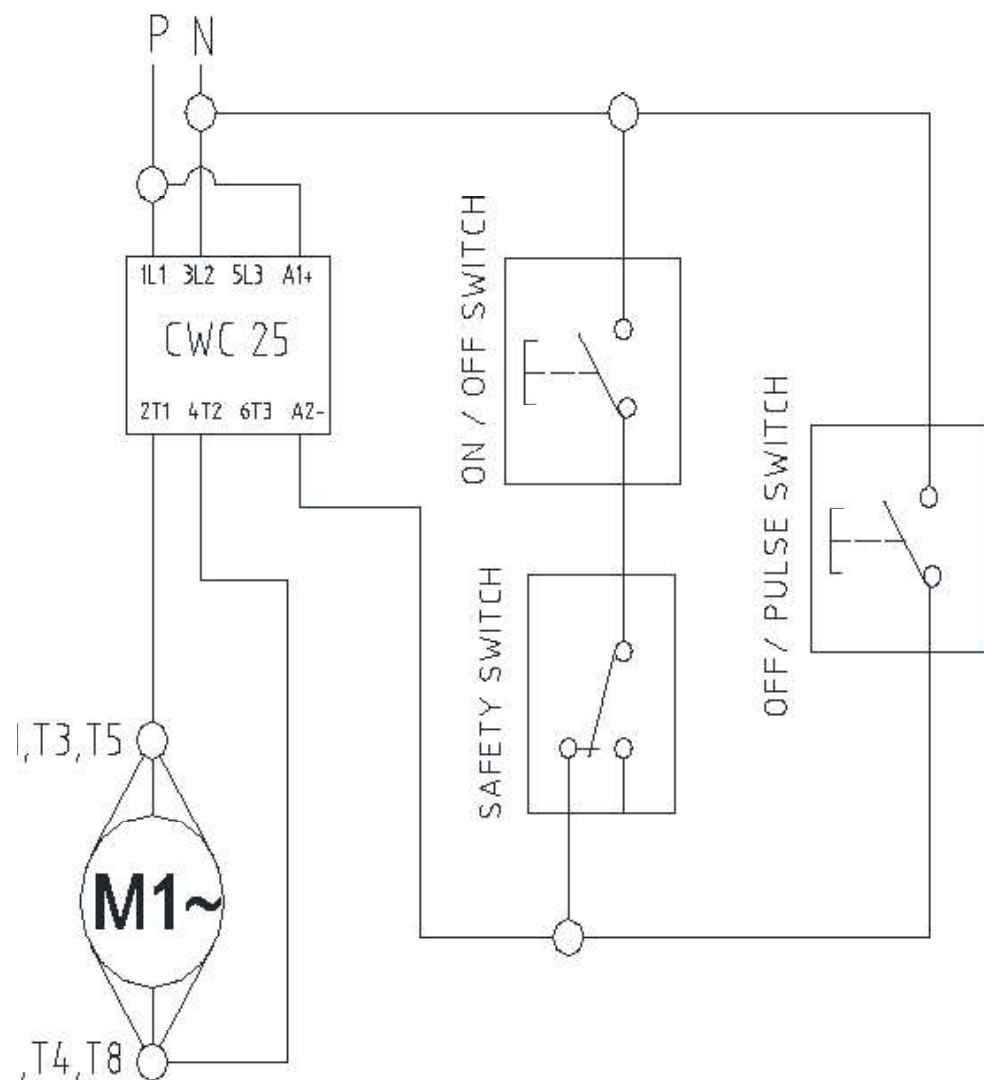
Unless otherwise specified, new **SKYFOOD** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period 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

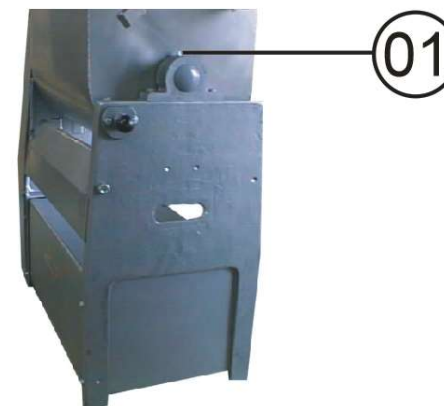
7. Diagrama Eléctrico

ELECTRICAL NETWORK

110V/60Hz



PICTURE 05



IMPORTANT

Disconnect the mixer from the electric network, when it is needed to remove any part. Wait for tools to be completely still before to remove the lid .

3.4 Cleaning

WARNING

Always disconnect the machine from power source before cleaning . Always make sure the mixing tools are completely stopped before opening the cover .

It is recommended that the machine be carefully cleaned before it is first used , after use several times a day if it is very dirty, and after a long period during which it has remained off .

Clean the machine with damp rags and sponges and wipe dry .

Use only soaps and detergents suitable for kitchenware .

CAUTION

The machine is not protected against water jets . Do not clean it with steam jets, or high pressure blasts or similar methods as this may result in short circuits or serious damage to the machine .

3.4.1 Cautions with Stainless Steel:

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 such end, use water, neutral 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.

IMPORTANT

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 wool 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.

6. Consejos Generales

- 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.

5. Problemas, Causas e Soluciones

Las Mezcladoras de Carne , fueran diseñadas para que necesiten 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

TABLA 02

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Las palas paran durante la operación	Caída de la energía eléctrica	Verifique si la flecha está en la toma
	La corea esta gasta	Llame la Asistencia Técnica
	La llave eléctrica de seguridad no esta funcionando	Llame la Asistencia Técnica
	El cable eléctrico ó la flecha está dañado	Verifique si el cable eléctrico no está interrumpido, controle los pernos de la flecha
	La flecha está fuera de la toma	Ponga la flecha en la toma
	La tapa no está cerrada firmemente	Cierre correctamente la tapa
Humo ó olor a quemado	Problema con el circuito eléctrico interno ó externo	Llame la Asistencia Técnica
	Problema con el motor	Llame la Asistencia Técnica
Cuando la mezcladora es prendida, las palas giran despacio	Capacitor de partida del motor esta dañado	Llame la Asistencia Técnica
Ruidos anormales	Rodamientos dañados	Llame la Asistencia Técnica
El cable eléctrico está dañado	Problema durante el transporte	Llame la Asistencia Técnica

4. General Safety Practices

IMPORTANT

If any item from the GENERAL SAFETY NOTIONS section is not applicable to your product, please disregard 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 to the operator 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 Dangerous parts

Some parts of the electric devices are connected to high voltage points. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be fatal.

Never touch commands such as buttons, switches and knobs with wet hands , wet clothes and/or 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.

Before giving any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one. Check this manual for further details if necessary.

Never use a manual command (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 the sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.

Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.

Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.

DO NOT modify original characteristics of the machine.

DO NOT remove, tear off or maculate any labels stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

READ CAREFULLY AND WITH ATTENTION THE SAFETY OR OPERATION INSTRUCTIONS LABELS DISPLAYED ON THE MACHINE, AS WELL AS THE INSTRUCTION MANUAL AND THE TECHNICAL CHARACTERISTICS WRITTEN INSIDE.

4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions and that you have well understood all 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 could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, 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.

4.5 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, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas.

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 .

4.7 Avisos

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 .

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 , NO coloque los dedos entre las correas y las poleas .

4.3.2 Cuidados

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

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 la s correas y poleas.

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 . Amarrelo para arriba y para atrás , o cubralo 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.

4.2.3 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.

Oil reservoir has to be full up to the required level as indicated. Check level and add oil if necessary.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

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

4.3.2 Precautions

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises.

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt or chain show signs of being worn out.

When checking tensions of belts or chain DO NOT introduce 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 Advice

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair well up and/or cover your head with a scarf.

The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden. Never touch turning parts with your hands or in any other way.

NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

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

the machine. Never clean the machine unless it has come to a complete stop. Put all components back to their functional positions before turning it ON again. Check level of oil. DO NOT place 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.

IMPORTANT

Always unplug the machine when emergency cases arise.

4.7 Advice

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

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

5 Analysis and Problems Solving

5.1 Problems, causes and solutions

The Meat Mixers were designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by long use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your tenderizer refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

* Service life – 2 years for regular work shift

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 .

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 mas 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 Ligar la Maquina .

IMPORTANTE :

Lea 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 .

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

En el caso de algun ítem de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.

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 obedecer 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 qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina da rede elétrica.

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

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas .

Agua o aceite podrán 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 .

TABLE 02

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The tools stop during operation	Electric power shortage	Make sure the plug is on the socket
	Belt is worn out	Call Technical Assistance
	Safety switch not working	Call Technical Assistance
	Cord or plug damaged	Make sure the cord is not broken, check plug pins
	The plug is out of the socket	Insert the plug on the socket
	The lid is not firmly closed	Properly close the lid
Smoke or burnt smell	Problem with internal or external electric circuit	Call Technical Assistance
	Problem with motor	Call Technical Assistance
When the mixer is turned ON, the tools spin slowly	Motor starting capacitor damaged	Call Technical Assistance
Unusual noises	Bearings damaged	Call Technical Assistance
Cord is damaged	Problems during transportation	Call Technical Assistance

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.

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 sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, enjuagar con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedades en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de huellas o corrosiones.

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones para esterilizar (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

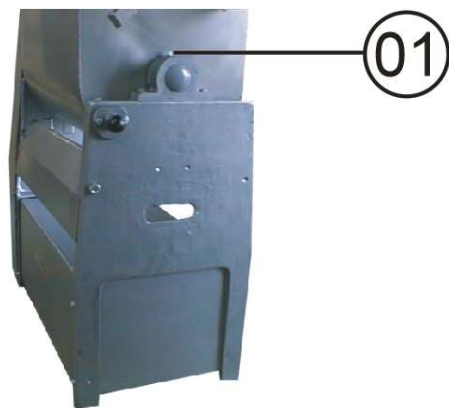
Uso de abrasivos:

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, grasas, engrases, aceites, soluciones ácidas como el vinagre, jugos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

FOTO 05



IMPORTANTE

Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando desea retirar cualquier parte removable .Espere la parada total de las palas antes de retirar la Tapa .

3.4 Limpieza

IMPORTANTE

Nunca haga la limpieza de la maquina conectada a la red eléctrica . para hacerla retire la flecha de su enchufe .

Limpie la maquina antes de la primera operación , y después del uso .

Siempre esté seguro que las palas estén completamente paradas antes de abrir la tapa .

Limpie el Tanque con agua caliente y jabón neutro , séquelo con un paño seco y limpio .

Pase un paño húmedo en el exterior de la maquina y séquela con un paño limpio y seco .

3.5 Cuidados con los aceros inoxidables

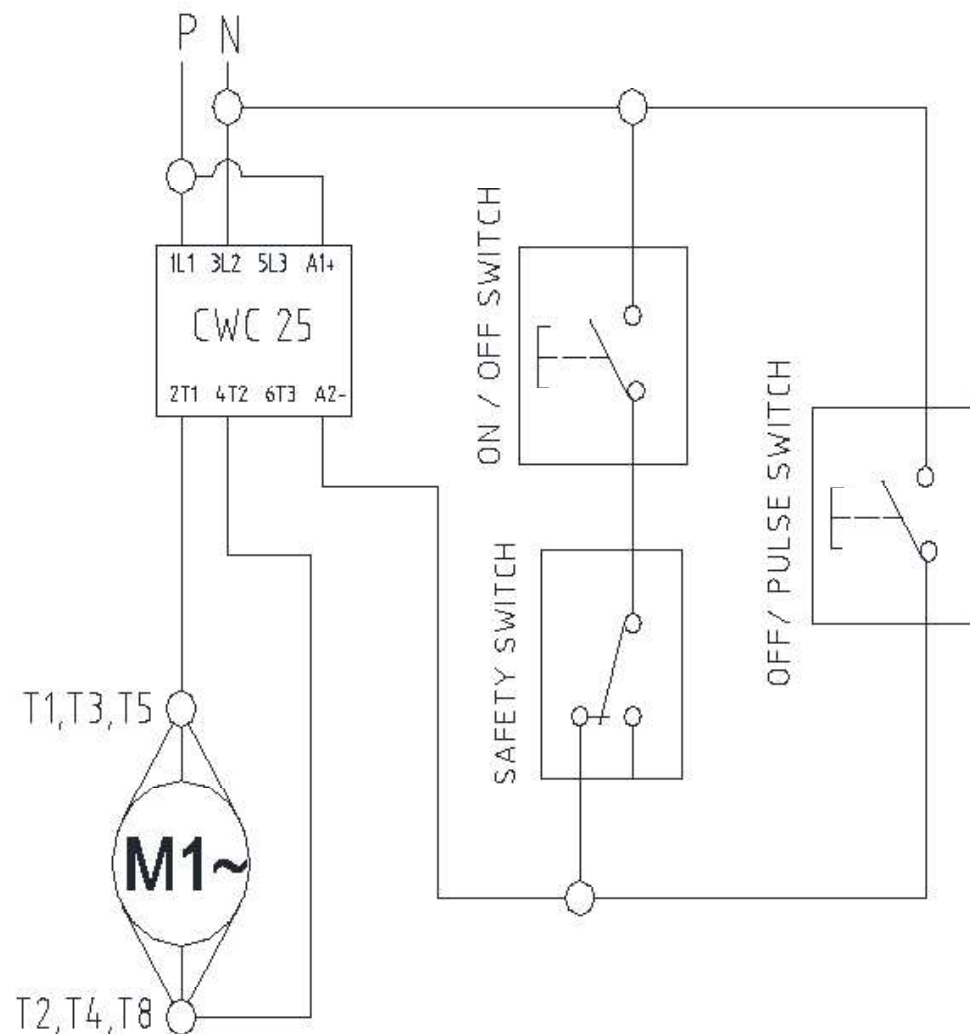
Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “corrosión”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia

7. Electrical Diagram

ELECTRICAL NETWORK

110V/60Hz



INDICE

1. INTRODUCCIÓN	19
1.1 SEGURIDAD	19
1.2 Principales Componentes.....	20
1.3 Características Tecnicas.....	21
2. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN.....	21
2.1 INSTALACIÓN	21
2.2 Pre-Operación.....	21
3 Operación.....	22
3.1 Accionamiento	22
3.2 Como Descargar el Producto Procesado	22
3.3 Routine Inspection	23
3.4 Limpieza	24
3.5 Cuidados con los aceros inoxidables	24
4. Nociones Generales de Seguridad.....	26
4.1 Practicas Básicas de Operación	26
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina	27
4.3 Inspección de Rutina.....	28
4.4 Operación.....	28
4.5 Después de Terminar el Trabajo	29
4.6 Manutención	29
4.7 Avisos	29
5. Problemas, Causas e Soluciones.....	30
6. Consejos Generales.....	31
7. Diagrama Eléctrico.....	32
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE	33
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY	33

3.3 Routine Inspection

After 200 hours or 30 days of use insert NON-TOXIC HORRAL – 300 white synthetic grease, through the right and left grease inlet pin # 01 (Pic 04 and 05) , using a grease gun .

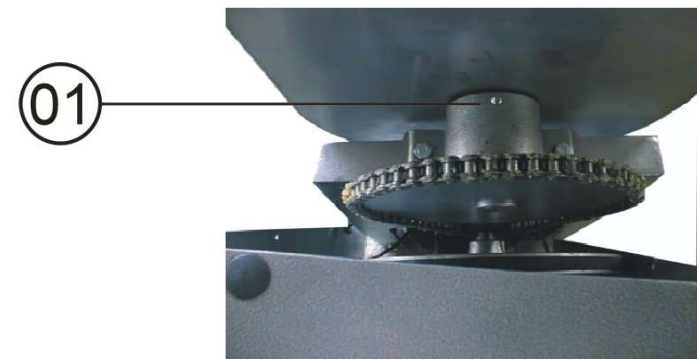
To have access to the left grease inlet pin remove Left Frame # 02 (Pic. 03) by unscrewing the screws with a 7/16 “ service key .

The right grease inlet pin # 01 (Pic . 05) is readily accessible .

FOTO 03



FOTO 04



3 Operación

3.1 Accionamiento

La Tapa está conectada a una Llave de Seguridad No. 8 (Fig. 01) que no deja la maquina operar con la tapa abierta , por lo tanto la Tapa debe estar cerrada .

Para prender la maquina coloque la Llave Prende/Desliga en la posición Prende .

3.2 Como Descargar el Producto Procesado

Desprenda la maquina y espere hasta que las palas estén completamente inmóviles. Agarre la manipula No.2 (Fig.02) que se encuentra en el lado derecho del Tanque No 1 (Fig.02) y tire el botón traba No.3 (Fig.02) para soltar el Tanque. Abra la Tapa No.4 (Fig.02) y gire el tanque para el lado de adelante de la maquina hasta que se quede trabado por el botón traba en la posición horizontal .

Prenda la maquina y desprenda la maquina usando la Llave Pulsar tantas veces cuantas necesario para ayudar a descargar el producto . Para retornar el Tanque a su posición vertical , suelte el Tanque otra vez , tirando el Botón Traba No 3 (Fig 02) y gire el tanque para arriba usando la manipula No.2 (Fig.02) .

FOTO 02



1. INTRODUCCIÓN

1.1 SEGURIDAD

Cuando usada incorrectamente , la Mezcladora de Carne es una maquina potencialmente PELIGROSA . La manutención , la limpieza o otra cualquier actividad de servicio , solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas , y con la maquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes :

1.1.1 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando sea deseado retirar cualquier parte removible , para hacer la limpieza , la manutención o otro cualquier servicio.

1.1.2 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación .

1.1.3 Cuando en operación mantenga las manos o cualquier otro instrumento lejos de cualquier parte en movimiento.

1.1.4 Nunca levante la tapa antes de la parada completa de las palas .

1.1.5 Siempre use aceites lubricantes recomendados

1.1.6 Para evitar choques eléctricos nunca trabaje con ropas o zapatos mojados .

1.1.7 Nunca use chorros de agua contra la maquina .

1.1.8 Siempre instale el equipo en una área de trabajo con mucha luz y un espacio adecuado , lejos de niños o visitantes

1.1.9 Nunca opere la maquina sin que las etiquetas de Atención estén pegadas y tenga siempre a la mano el Manual de Instrucciones.

1.1.10 Nunca deje la maquina trabajando sola .

1.1.11 Pare la maquina inmediatamente se escuchar ruidos anormales .

1.1.12 Verifique el voltaje , deberá ser el mismo que el de la red eléctrica, Siempre haga una correcta conexión a la tierra .

IMPORTANTE

Este equipo no es para ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que tengan recibido supervisión o instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad del mismo.

IMPORTANTE

Si el cable eléctrico no estuviera en buenas condiciones de uso, deberá ser sustituido por el Distribuidor, su asistente técnico autorizado o por una persona calificada para evitar accidentes.

1.2 Principales Componentes

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 .

FOTO 01



- 1 – Tapa
- 2 – Tanque
- 3 – Canaleta
- 4 – Gabinete del motor
- 5 – Cubierta Derecha

- 6 – Cubierta Izquierda
- 7 - Llave Prende/Desliga
- 8 – Llave de seguridad
- 9 – Llave Pulsar

1.3 Características Tecnicas

TABLA 01

CARACTERISTICAS	UNIDAD	MMS-50I
Voltaje	V	110
Frecuencia	Hz	60
Potencia	CV	1
Consumo	kW.h	0,73
Altura	mm	980
Ancho	mm	950
Profundidad	mm	390
Peso Neto	kg	80
Peso Bruto	kg	103

2. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN

2.1 INSTALACIÓN

Las Mezcladoras de Carne deben ser instaladas sobre una superficie estable, no deslizante. Verifique el voltaje de la maquina. El voltaje del motor debe ser el mismo que lo de la red eléctrica.

El cable de alimentación eléctrica posee una flecha con tres pernos redondos uno de ellos es la tierra . Es obligatorio que los tres puntos esten debidamente conectados antes de accionar el equipo .

Contacte su distribuidor si tuviera alguna duda para la operación de la maquina.

2.2 Pre-Operación

CUIDADO

Bajo ninguna circunstancia coloque las manos ó otro cualquier objeto dentro del Tanque durante la operación .
Siempre coloque el producto a ser procesado dentro del Tanque con la maquina desligada

Coloque el producto a ser procesado dentro del tanque , baje la tapa , y prenda la maquina poniendo la Llave prende / desliga en la posición Prende .