



Instructions Manual / Manual de Instruções



High Rotation Blender / Licuadora de Alta Rotación

Model / Modelos
TA-2.0 SUPER

Office
Phone: 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Fax: 305-866-2704

sales@skyfood.us - www.skyfood.us

TOLL FREE 1-800-503-7534

SUMMARY / INDICE

1. ENGLISH _____ 01

2. ESPAÑOL _____ 10



TA-2.0 SUPER

SUMMARY

1. Introduction	02
1.1 Main Safety Precautions	02
1.2 Main Components	02
1.3 Technical Characteristics	03
2. Installation and Pre-Operation	03
2.1 Installation	03
2.2 Pre-Operation	03
3. Operation	04
3.1 Starting	04
3.2 How to Feed the Blender	04
3.3 Cleaning	04
4. General Safety Advices	06
4.1 Basic Operation Procedures	06
4.2 Cares before to Start the Blender	06
4.3 Routine Inspection	07
4.4 Operation	08
4.5 After Work End	08
4.6 Maintenance	08
4.7 Advices	08
5. Problems Analysis and Solutions	09
5.1 Problems Causes and Solutions	09
5.2 Electric Diagram Mod. TA-02S	09
6. General Advices	09

Registro de Garantía



IMPORTANTE:
Solamente para productos de las marcas



y



Información del Usuario

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 512

North Miami, FL 33181 - USA

O fax formulario a:

305-866-2704

* 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 servir alimentos
☐ Carnicería	☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida
☐ Abastecimiento	☐ Pizza (Cenar en /llevar)
☐ Club de Tiendas	☐ Restaurantes (independiente / cadena)
☐ Tienda de Conveniencia	☐ Escuela
☐ Club de Campo	☐ Estadios / Coliseum
☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante)	☐ Supermercado
☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)	☐ El parque temático
☐ Tienda de Alimentos	☐ Universidad / Escuela
☐ Gobierno	☐ Viñedo
☐ Hospital	☐ Clube de Almacenes
☐ Alojamiento	☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional)

* Nombre de la Compañía: _____

* Dirección: _____

* Ciudad: _____

* Estado: _____ * Zip Code: _____

* Teléfono: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Página Web: _____

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: _____

El 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: ☐ Sí
☐ No

* Comprado en: _____ / _____ / _____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: _____

Nombre de la compañía: _____

* Indica que el campo es obligatorio.

** Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

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 provenientes durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantia, por un periodo de seis (6) meses 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 remplaceados 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 que no sean bajo la marca FLEETWOOD by SKYSEN y SKYSEN.

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 se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :
Estos **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 14 de Enero 2014.

1. Introduction

1.1 Main Safety Precautions

The High Rotation Blenders Mod. TA-02S are machines simple to operate and to clean .

To avoid accidents read the following instructions :

1.1.1 Before cleaning or maintenance unplug the machine from electric source .

1.1.2 Never use tools not belonging to the machine to help operation .

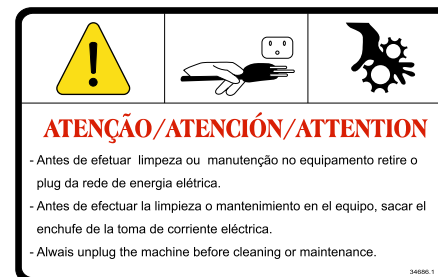
1.1.3 Before to switch ON the machine , be sure the Bowl No.02 (Pic.01) is stable on its position .

1.1.4 Never throw water directly on the machine .

1.1.5 Never switch ON the machine with wet clothes or wet feet .

1.1.6 Read with attention item 3.1.

1.1.7 For your safety, the temperature of the processed products shall not exceed 40 ° Celsius / 104° Fahrenheit.



1.2 Main Components

All components are made with carefully selected materials for their function, in accordance with the Siemens standard testing procedures and experience .

Picture - 01

- 01 - Lid
- 02 - Bowl
- 03 - Motor Support Flange
- 04 - Cabinet
- 05 - Base
- 06 - on/off Switch
- 07 - Cup Flange



1.3 Technical Characteristics

Tabela - 01

Voltage	[V]	110 or 220 *
Frequency	[c/s]	50 / 60
Power Rating	[w]	1200
Consumption	[kw/h]	1,2
Height	[mm]	500
Width	[mm]	200
Length	[mm]	200
Net weight	[kg]	1,2
Gross weight	[kg]	1,3
Cup Maximum Capacity	[l]	2
Rotation	[rpm]	22000

(*) Voltage will be only the one indicated on motor characteristics label.

2. Installation and Pre-operation

2.1 Installation

To achieve a good performance the TA-02S Blender shall be installed on a steady and flat surface about 850 mm above the floor .

The TA-02S Blender has been designed for 110 V (60 c/s) or 220 V (50 c/s or 60c/s) voltages . Check the voltage , to be sure the electric source has the same voltage indicated on the label placed on the cord .

The cord plug has two round pins. It is mandatory to have the cord plugged into the socket before to Switch ON the machine .

2.2 Pre-Operation

Important

When placing the Bowl No. 02 (Pic. 01) , check if it is well fitted . The fitting system assures the Bowl to be steady in eight positions , therefore giving a perfect performance guaranty .

Before to start be sure the Blender is perfectly steady . It is recommended to work with the machine placed on a 850 mm high table .

Before to use it , the parts to be in contact with the product to be processed shall be washed with water and soap . To clean your TA-02S read item No. 3.3 Cleaning Pg 03 .

You should not...

... expect your blender to replace any other kitchen appliance. It is not supposed to make mashed potatoes, it does not blend egg white or any other cream for covering, it does not grind raw meat, it does not blend hard pastas and not extract pulp from fruits and vegetables.

...process blending for too long. Remember that the blender works in seconds and not in minutes. Therefore, never let your blender working for more than one minute. It is better to turn it off and check the mixing consistency after a few seconds to avoid too much blending.

... overload the motor with big or heavy portions as it will make the blender's life shorter. If motor stops, turn it off immediately, unplug and remove part of the load before start operating again.

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 **FLEETWOOD by SKYMSSEN y SKYMSSEN**, 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 IMPLÍCITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLÍCITE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier perdida, daño, daño oculto, despenda ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libetar, 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.

3. OPERATION

3.1 Starting

IMPORTANT

Before removing Cup N°02 (Fig.01), check if the motor is completely stopped, otherwise accidents and damages to your product may occur.

To start machine use ON/OFF switch N°06 (Fig.01) located on Motor Housing N°04 (Fig.01).

IMPORTANT

Blenders equipped with OVERLOAD SWITCH, code 26387.7 with serial number up to 101 and code 26388.5 with serial number up to 000 will be turned OFF automatically if there is an excessive temperature increase. When it happens turn ON/OFF switch to OFF position immediately and disconnect plug from wall socket as the Blender will turn ON AUTOMATICALLY WHEN THE TEMPERATURE COOLS DOWN, WHICH MAY CAUSE ACCIDENTS. Wait for minimum 15 minutes before turning Blender ON again. In case motor does not start after the Blender has been turned ON, turn it OFF immediately and disconnect plug from wall socket and call your Distributor for technical assistance.

3.2 How to Feed the Blender

The TA-02S Blenders are machines working at high speed (approximately 22,000 rpm off load).

To feed it observe the following instructions :

Cut the product in small pieces , about 1.5 inches wide , such precaution helps to decrease the blending time process , mainly when working with frozen products . When working with ice it is recommended to join a little water .

Withdraw the Lid No.01 (Pic.01) .

Place the product inside the Bowl No.02 (Pic.01) .

Close the Bowl with the Lid , and Switch ON the machine .

Observation

The necessary processing time will be different for each kind of

IMPORTANT

NEVER SWITCH ON THE MACHINE BEFORE LOADING ITS BOWL , BECAUSE IRREPARABLE DAMAGE WILL RESULT .

3.3 Cleaning

Important

Never clean the machine when plugged to the electric network . Before cleaning , withdraw the plug from the socket . Before to withdraw the Bowl be sure the motor has stopped completely .

Instruction to wash the machine :

- Switch OFF the machine.
- Withdraw the Lid No. 01 (Pic.02) and the Bowl No. 02 (Pic.02).
- Wash all parts with water and soap , except the Cabinet No. 03(Pic.02).
- To assemble the parts back , follow the inverse pass .
- To clean the Cabinet use an alcohol wet cloth .

- 01 . Lid
- 02 . Bowl
- 03 . Cabinet



Important

When cleaning the Bowl inside watch the knife blades because they are very sharp .

3.3.1 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:

Warranty Registration



IMPORTANT:

Only for products of the trademark:



User Details

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 512
North Miami, FL 33181 - USA

Or fax form to:

305-866-2704

* Contact Person: _____

* Business type:

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

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

☐ I would like to join the Mail List.

☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: ☐ Yes
☐ No

* Purchased On: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____
Company Name

* Indicates required field.

** Indicates required field, not mandatory by Fax.

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.

4. General Safety Advices

IMPORTANT

If any item from the GENERAL SAFETY NOTIONS section is not applicable to your product, please disregard it.

The General Safety Advices were prepared to properly instruct the operators and the maintenance team .

The machine shall only be given to the operators in good working conditions and they shall be properly oriented by the dealer, about how to use it with safety .

The operator shall only use the machine after a complete knowledge of the cares to be taken when operating the machine , carefully reading all this Instruction Manual .

4.1 Basic Operation Procedures

4.1.1 Dangers

Some parts of the machine electrical commands have high voltage points or terminals . These when touched , may produce severe electric shocks , and even DEATH .

Never touch a manual command (button , electric switch, etc) with wet hands , shoes or clothes. If this warning is not followed electric shocks and even DEATH , may occur .

4.1.2 Warnings

The Switch ON/OFF position must be well known , to allow to be used without to look for it .

Before to proceed to any maintenance , unplug the machine from the electric network .

Provide enough space around the machine to avoid falls .

Water and oil may produce a dangerous and slippery floor . To avoid accidents the floor shall be dry and clean .

Never use a manual command (button , switch , lever , etc) unadvisedly .

If any work has to be done by more than one person , coordination signs shall be accorded , for each step of the work . Next step shall not be started without the sign is given and acknowledged .

4.1.3 Advices

Be sure this Manual INSTRUCTION has been fully understood . Each function or operation procedure has to be perfectly clear .

Any manual command (button , pulses , electric switch , lever , etc) shall be given only after to be sure it is the correct command .

If an electric supply failure happens , the machine shall immediately be switched OFF .

Avoid any strikes on the machine , since they could produce failures or a bad performance .

Avoid water, dust or dirt to get inside the electrical or mechanical components of the machine .

DO NOT CHANGE the machine original characteristics .

DO NOT TEAR, WITHDRAW OR GET DIRTY , ANY SAFETY OR IDENTIFICATION LABEL . If a Label is lost or unreadable ask for a new one to your Dealer .

4.2 Cares before to start the Blender

IMPORTANT

Read carefully this INSTRUCTION before to start the machine . Be sure it has been correctly understood . If any doubt arises contact the department Chief or the Dealer .

4.2.1 Danger

Electric wires must have a perfect insulation, any damage may cause an electric shock . Before to use them be sure they are in good conditions .

4.2.2 Advices

The instructions of the this Manual shall be perfectly understood .

All function or procedure shall be perfectly clear .

Any manual (button , pulse ,electric switch or lever) command shall be given only after to have the complete assurance it is the right command .

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (6) months, 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, not under the FLEETWOOD by SKYMSSEN and SKYMSSEN brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates

These **Terms and Conditions** were last updated on January 14th, 2014.

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 **FLEETWOOD by SKYSEN** and **SKYSEN** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing

4.2.3 Cares

The electric cord , used to feed the electricity to the machine must have the right section to be able to support the machine motor power rating . Any electric wiring running over the floor near the machine shall be duly protected to avoid short circuits .

4.3 Routine Inspection

Watch out any abnormal noises coming from the motor or any moving parts .

Check the safety devices to be normally operating .

4.4 Operation

4.4.1 Warnings

Long hairs , that could touch the machine , could cause serious accidents . Tie them or cover them with a head scarf .
Only skilled operators shall use the machine .
NEVER use the machine without any of its safety devices normally operating.

4.5 After work end

4.5.1 Cares

Always clean the machine . Before to clean it **ALWYS UNPLUG IT FROM THE SOCKET .**

Never start to clean before the motor is **COMPLETELY STILL .**

Be sure all the machine components are in their due places before to start to work again .

4.6 Maintenance

4.6.1 Dangers

With the machine switched ON any maintenance operation is dangerous .
UNPLUG THE MACHINE FROM ITS SOCKET DURING THE WHOLE MAINTENANCE OPERATION TIME .

IMPORTANT

Always unplug the machine during emergencies .

4.7 Advices

Electrical or mechanical maintenance shall be made by qualified persons .

The maintenance responsible shall be sure the machine is working in TOTAL SAFETY conditions .

5 Problem Analysis and Solutions

5.1 Problems Causes and Solutions

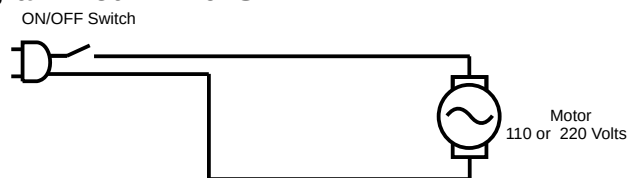
The High Rotation Blender has been designed to need a minimum maintenance . However some problems may arise due to normal wear during the machine life . If some problem arises with your High Rotation Blender , check table 2 , where some possible solutions are recommended .

* Service life – 2 years for regular work shift

Table - 02

Problems	Causes	Solutions
* The machine does not	* Electric shortage .	* Check if the machine plug is into its socket , and if there is electric
* The Bowl is leaking.	* Problem with the sealing	* Call Technical Assistance
* The product does	* Product to big , the knife does not touch it . * Knife not sharpened.	* Cut the product into smaller pieces . * Call Technical Assistance

5.2 Electric Diagram Mod. TA-02S



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.

- SKYMSEN 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.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo que podría tocar cualquier parte de la maquina , pues podría causar serios accidentes . Atelo para arriba y para atrás , o cubralo con un pañuelo .Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina .JAMÁS opere la maquina , sin algún de sus accesorios de seguridad conectado

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1

Cuidados

Siempre limpie la maquina , para eso DESLÍGUE FÍSICAMENTE EL ENCHUFE DE SU SOQUETE .

Nunca limpie la maquina antes de su COMPLETA PARADA.

Después de la limpieza recolque todos los componentes de la maquina en sus debidos lugares .

4.6 Manutención

4.6.1

Peligros

Con la maquina ligada cualquier manutención es peligrosa . DESLIGUE LA MAQUINA DE LA RED ELÉCTRICA , DURANTE TODA LA MANUTENCIÓN .

IMPORTANTE

Siempre retire el enchufe de su soquete en casos de emergencia .

4.7 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por personas calificadas para hacer el trabajo .

La persona encargada de la manutención debe certificarse que la maquina trabaje siempre en condiciones de total seguridad .

1. Introducción

1.1 Seguridad

La Licuadora de Alimentos de Alta Rotación Mod. TA-02S es una maquina simples de operar y de fácil limpieza, sin embargo para su mayor seguridad lea las instrucciones abajo para evitar accidentes :

1.1.1 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando sea deseado retirar cualquier parte movable , 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 .

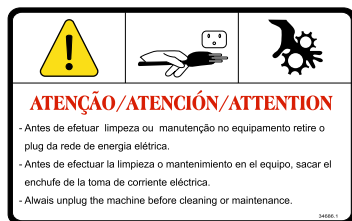
1.1.3 Antes de ligar la maquina , verifique si el Vaso No.02 (Fig.01) esta firme en su posición .

1.1.4 Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina .

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

1.1.6 Leer con atención el item 3.1.

1.1.7 Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no deberá superar los 40 ° Celsius / 104° Fahrenheit.



1.2 Componentes Principales

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

Figura - 01

01 - Tapa del Vaso

02 - Vaso

03 - Flange Soporte Motor

04 - Gabinete

05 - Base

06 - Llave Liga/Desliga

07 - Flange Del Vaso



4 . Nociones Generales de Seguridad .

IMPORTANTE

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

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

La maquina debe ser entregue al usuario en buenas condiciones de uso, y este debe ser orientado cuanto al uso y seguridad de la maquina por el revendedor .

El operador debe usar la maquina solamente después de un completo conocimiento de los cuidados a observar , LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL .

4.1 Practicas básicas para la Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales energizados con altos voltajes . Estes , cuando tocados , pueden causar graves choques eléctricos o hasta la MUERTE de una persona .

Nunca toque un comando manual (botón , pulsante , llave eléctrica , etc) con las manos , zapatos o ropas mojadas . No observar esta recomendación podría causar choque eléctrico o hasta la MUERTE .

4.1.2 Advertencias

La posición de la Llave Liga/Desliga , debe ser bien conocida , para que sea posible accionarla a cualquier momento sin tener que procurarla .

Antes de cualquier tipo de manutención , desconecte físicamente la maquina de la red eléctrica .

Arregle espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar caídas peligrosas .

Agua y óleo pueden hacer un piso resbaloso y peligroso . Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio .

Nunca toque en un comando eléctrico casualmente (botón , pulsante , llave eléctricas o palancas) .

Si el trabajo debe ser hecho por dos o más personas , habrá que dar señales de coordinación para cada etapa del trabajo . La etapa siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal haya sido dada y respondida .

4.1.3 Avisos

Certifiquese de que las instrucciones deste Manual fueran completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar completamente claro .

El accionamiento de un comando manual (botón , pulsante , llave eléctrica , palanca , etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre que es el comando correcto .

En caso de falta de energía eléctrica , desligue la llave eléctrica inmediatamente .

Use los óleos lubricantes o grasas recomendadas , o equivalentes .

Evite choques mecánicos pues podrían causar fallas o malo funcionamiento .

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

3.3.1Cuidados con los aceros inoxidable

Los aceros inoxidable pueden presentar puntos de “herrumbre”, 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 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 una 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, solamente con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

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

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones esterilizantes (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, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, sucos 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.

1 . 3 Características Técnicas

Tabela - 01

Característica	Unidad	LIS-1,5-N
Voltaje	V	127 o 220 (*)
Corriente Eléctrica	A	4,6
Frecuencia	Hz	50/60
Potencia	W	1200
Consumo	kW.h	1,2
Altura	mm	500
Ancho	mm	200
Profundidad	mm	200
Peso Neto	kg	1,2
Peso Bruto	kg	1,3
Capacidad Máxima del Vaso	L	2
Rotación	rpm	22000

(*) La tensión será única , de acuerdo a la del motor de la maquina.

2. Instalación y Pré-Operación

2.1Instalación

Instale su Licuadora de Alta Rotación TA-02S sobre una superficie estable con preferencialmente 850 mm de altura .

La TA-02S fue desarrollada para 110 Volts (60 Hz) o 220 Volts (50 Hz o 60 Hz) . Cuando reciba la maquina verifique el voltaje indicado en la tarjeta existente en el cable de alimentación eléctrica .

El enchufe del cable de alimentación eléctrica posee dos clavillos . El cable debe obligatoriamente estar enchufado al soquete de la red antes de ligar la llave eléctrica .

2.2 Pré-Operación

IMPORTANTE

Al colocar el vaso No. 02 (Fig.01) verifique que esté bien encajado . El sistema de encaje fija el Vaso en ocho posiciones garantizando su perfecto funcionamiento .

Inicialmente , verifique si la Licuadora está firme en su posición . Es recomendable trabajar con la maquina a la altura de 850 mm sobre el piso .

Antes de usarla , lavense las partes que entran en contacto con el producto a ser procesado, con agua y jabón . Para hacer la limpieza de su TA-02S lea con atención del ítem 3.3 Limpieza , Pag.03 .

Usted no debería...

... esperar que su licuadora sustituya otros artefactos de cocina. La licuadora no hace puré de papas, no bati clara de huevo o sustitutos para coberturas de crema, no muele carnes crudas, no mezcla masas pesadas ni extrai pulpas de frutas o verduras.

... procesar las mezclas por mucho tiempo. Recuerda que la licuadora realiza sus tareas por segundos y no por minutos. Por lo tanto, nunca mantenga la licuadora procesando por períodos superiores a un minuto. Es mejor desprendelo y verificar la consistencia de la mezcla después de algunos segundos para evitar que se triture demasiadamente.

... sobrecargar el motor con porciones muy pesadas o muy grandes pues de esta manera la vida útil de la licuadora sera más pequeña. Si el motor parar, desprendalo inmediatamente, desconecte el cable de la enchufe y remova una parte de la porción antes de empezar nuevamente la operación.

3. Operación

3.1 Accionamiento

IMPORTANTE

Cuando necesite sacar el vaso N°02 (Fig.01), esté seguro de que el Motor está apagado, pues en el caso del motor estar en movimiento, pueden ocurrir

El accionamiento de la máquina es hecho presionando la llave Prender/Desligar N°06 (Fig.01) ubicada en el Gabinete N°04 (Fig.01).

IMPORTANTE

Para las máquinas equipadas CON PROTECTOR TÉRMICO, código16387.7 (110V) hasta e incluso el N° de Série 101 y código 26388.5 (220V) hasta e incluso el N° de série 000 y código 30721.1 (110V) hasta e incluso el N° de série 02, las mismas desligan automáticamente el motor, cuando haya un aumento excesivo de temperatura. Cuando esto ocurrir, DESLIGUE INMEDIATAMENTE la Llave Prender / Desligar y saque el enchufe de la tomacorriente, pues cuando el motor disminuye su temperatura, la máquina VUELVE A PRENDERSE AUTOMATICAMENTE PODENDO CAUSAR ACCIDENTES. Espere por lo menos 15 minutos para volver a Prender la máquina. Si, la máquina es prendida y el motor no es accionado, DESLIGUE INMEDIATAMENTE la Llave Prender / Desligar y saque el enchufe de la tomacorriente. A seguir, procure orientación junto al Servicio Técnico de su

3.2 Procedimiento para la Alimentación

Las Licuadoras TA-02S son maquinas que trabajan en alta velocidad (aproximadamente 22000 rpm sin carga).

Para alimentarlas proceda de la siguiente manera :

Corte el producto en pedazos pequeños de aproximadamente 3,5 cm .

Ese cuidado ayuda para disminuir el tiempo de licuación principalmente para los productos congelados . Caso se desee procesar hielo , juntese un poco de agua .

Retire la Tapa No.01 (Fig.01) .

Coloque el producto en el Vaso No.02 (Fig.01) con la maquina desligada .

Coloque la Tapa No.01 (Fig.01) y ligue la maquina .

Observación
El tiempo de procesamiento depende de cada producto .

IMPORTANTE
Nunca ligue la maquina sin carga , pues podrán ocurrir

3.3 Limpieza

Nunca haga la limpieza con la maquina ligada a la red eléctrica . Para hacer la limpieza saque el enchufe del soquete .
Antes de remover el Vaso certifique de la completa parada del motor .

Encuentre abajo la descripción del procedimiento para limpiar la maquina :

Desligue la maquina .

Retire la Tapa No.01 (Fig.01) y el Vaso No.02 (Fig.01) .

Lave todas las partes con agua y jabón, salvo el Gabinete n° 03 (Fig. 02).

Para el remontaje proceda de manera inversa .

Para la limpieza del gabinete No.03(Fig.02) , pase un paño húmedo con alcohol .

Figura - 02

- 01 Tapa del vaso**
- 02 Vaso**
- 03 Gabinete**



IMPORTANTE
Al lavarse el vaso tenga cuidado pues las cuchillas son muy afiladas .