

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 | ☐ 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.



YOU CAN TRUST

INSTRUCTIONS MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES MANUEL D'INSTRUCTION



COMMERCIAL BLENDER INOX
LICUDORA DE VASO COMERCIAL DE ACERO INOXIDABLE
MIXEUR PROFESSIONNEL INOXYDABLE
MODEL/MODELO/MODÈLE
TA-4.0MBE

UG0242 / 691623 - ENGLISH/ESPAÑOL/FRANÇAIS

Revision Date: 14/03/2025

Skyfood Equipament LLC

OFFICE

175 SW 7th Street - Suite # 2416

Miami, FL 33130

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

SUMMARY

1. Introduction	02
1.1 Safety	02
1.2 Main components and technical features.....	03
2. Installation and Pre-Operation.....	04
2.1 Installation	04
2.2 Pre-Operation	04
3. Operation	05
3.1 Starting the appliance	05
3.2 Operation procedures	05
3.3 Safety System	05
3.4 Cleaning and Sanitizing	05
3.5 Cautions with Stainless Steels	05
4. Safety Notions	06
4.1 Basic Operation Practice	06
4.2 Precautions and Observations before Turning on the Equipment	06
4.3 Routine Inspection	06
4.4 Operation	06
4.5 After finishing work	07
4.6 Maintenance	07
4.7 Advices	07
5. Analysis and Problems Solving.....	07
5.1 Problem, causes and solutions	07
6. Transportation, Handling and Storage	08
7. Observed Standards.....	08
8. Maintenance	08
9. Electric Diagram.....	09

English

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) month 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 SKYFOOD 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 May 2nd, 2016.

1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used this Blender is a potentially DANGEROUS machine.

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

- 1.1.1 Never use it with wet clothes or shoes and/or standing on wet floors. Do not plunge it into water nor any other liquid, do not spray water directly to the equipment.
- 1.1.2 When the equipment is in operation the operator shall supervise it, principally when children might be near.
- 1.1.3 Unplug the equipment when: It is not in use, before to clean it, before to remove or to place some accessory, before maintenance or any other service.
- 1.1.4 Do not operate the equipment if the cord or plug are damaged. Do not lean the cord on table edges, nor let them lie on hot surfaces.
- 1.1.5 If the equipment falls, has been damaged in any way, or simply does not work, take it to Technical Assistance to check.
- 1.1.6 Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
- 1.1.7 Keep the hands or any other object away from moving

parts while the equipment is in operation.

- 1.1.8 During operation, do not wear loose clothes with wide sleeves principally around the wrists.
- 1.1.9 When installing the electric equipment, connect the grounding wire according to the safety standards.
- 1.1.10 Sharp blades, handle carefully.
- 1.1.11 Never operate the blender without the lid correctly placed.
- 1.1.12 Pay attention to the Jug when the Blender is working. If the Jug gets disconnected, switch off the appliance immediately.
- 1.1.13 When using the Blender to process hot liquids, remove the Cap and keep the hands away from the lid hole.
- 1.1.14 Do not use the appliance outdoors.
- 1.1.15 Do not leave the blender without supervision.
- 1.1.16 Never touch the blades when the appliance is working.
- 1.1.17 When installing the appliance, connect the grounding wire according to the local safety rules.
- 1.1.18 For your own safety all the products shouldn't have a temperature higher than 40°C.
- 1.1.19 This product was developed to be used in commercial kitchens. It is used, for example, in restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, and similar places, to prepare juice, soups and creamy soup/creams.

This equipment is not recommended when:

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 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

- The production process is done in a continuous industrial scale;

- The workplace is in a corrosive, explosive, contaminated with vapor, powder or gas atmosphere.

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

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

⚠ **In case of emergency, unplug the appliance from wall**

electrical outlet immediately.

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

⚠ **Never wash the appliance with direct intense water jets.**

⚠ **Keep this equipment out of the reach of children.**

PICTURE 01



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

This equipment is under the compliance of the requirements of the guidelines 2002/96/EC (WEEE) and the Guidelines 2002/95/EC (RoHS).

1.2 Main components and technical characteristics

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

PICTURE 02



- 01 – Lid
- 02 – Lid Sensor
- 03 – Jug
- 04 – Motor Support Flange
- 05 – Housing
- 06 – Base

- 07 – OFF Switch
- 08 – ON Switch
- 09 – Foot
- 10 – Cap
- 11 – General Switch

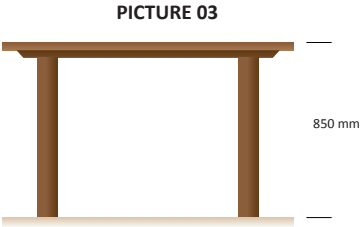
CHARACTERISTICS	UNIT	TA-4.0MBE
Jug Capacity	l	4
Rotation	rpm	22000
Voltage	V	115
Frequency	Hz	60
Motor Power	W	1200
Height	mm	715
Width	mm	260
Depth	mm	300
Net Weight	kg	5,1
Gross Weight	kg	7,5

2. Installation and Pre-Operation

2.1 Installation

2.1.1 Positioning

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

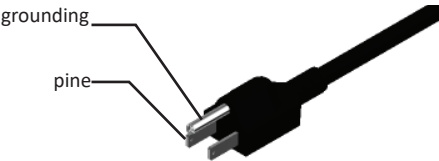


2.1.2 Electrical Installation

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

The plug of this equipment has two flat prongs for power supply and a round prong for grounding. It is mandatory that the three points are properly connected before turning on this equipment.

PICTURE 04



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

2.2 Pre-Operation

2.2.1 Jug Positioning

The Jug has a versatile fitting system that enables it to be fitted in very safe and simple way.

To remove the Cup, simply pull it upwards using the handle. Always remove or replace the Cup by holding the handle firmly.

PICTURE 05



⚠ Never remove or position the Jug if the appliance is on.

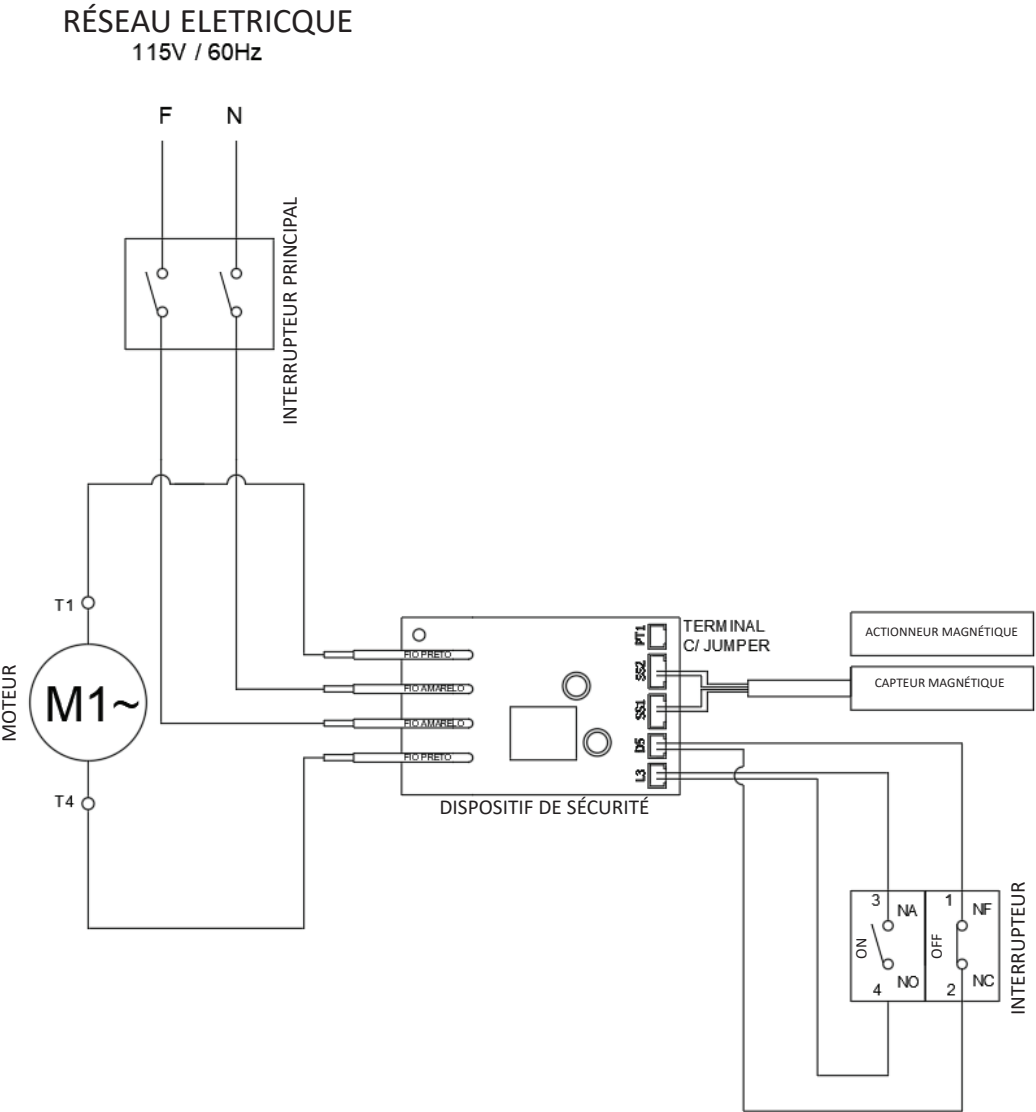
2.2.2 Placing the Lid

The Jug Lid was developed with non-toxic rubber and provides efficient sealing during process.

The sensor monitors the lid, and this sensor must be aligned in the correct position to allow the Blender to work normally, see Picture 6. For safety reasons, if the lid is out of position, the machine won't work.

Do not open the lid when the machine is working. In this case, start again item 3.1.

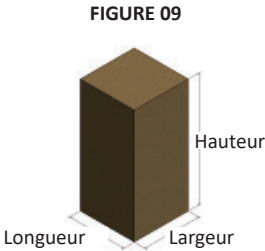
9. Schéma électrique



6. Transport, manutention et stockage

Pour le transport et la manipulation des emballages :

Dimensions de l'emballage :



- Remarques :
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et ventilé ;
 - Température de stockage : 20 ° Celsius ;
 - Empilage maximum : 4 boîtes ;
 - Humidité relative de stockage : 50 %

	TA-4.0MBE
Hauteur	760
Largeur	320
Longueur	325

7. Normes techniques et de sécurité

EN 12852

8. Entretien

L'entretien regroupe un ensemble de procédures destinées à maintenir l'appareil en parfait état de marche, ce qui contribue à prolonger sa durée de vie et à garantir une utilisation en toute sécurité.

- * Nettoyage – Vérifier la section 3.4 Nettoyage de ce manuel.
- *Câblage - Vérifiez que tous les câbles ne sont pas endommagés et que tous les contacts électriques (bornes) sont bien serrés et ne sont pas corrodés.
- * Éléments de comande – Interrupteur marche/arrêt, bouton d'arrêt d'urgence, bouton de réinitialisation, circuits électroniques, etc. Contrôlez le bon fonctionnement de l'ensemble avant utilisation.
- * Installation – Vérifiez l'installation de votre appareil conformément au point 2.1 de la rubrique Installation de ce manuel.

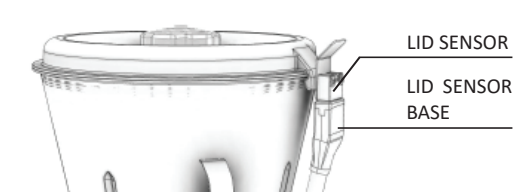
1 - Liste de vérification et des opérations à effectuer sur une base mensuelle :

- Vérifier le raccordement électrique ;
- Mesurer la tension de la prise de courant ;
- Mesurez le courant de fonctionnement et comparez-le avec nominal ;
- Vérifier le serrage de toutes les bornes électriques de l'appareil, pour éviter d'éventuels mauvais contacts ;
- Vérifier l'absence de jeu au niveau de l'axe du moteur électrique ;
- Vérifier que le câblage et le câble électrique ne présentent pas de signes de surchauffe, de mauvaise isolation ou de défaillance mécanique.

2 - Liste des vérifications et des opérations à effectuer tous les 3 mois :

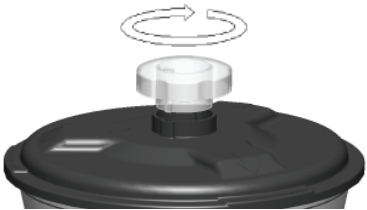
- Vérifier que les composants électriques tels que l'interrupteur marche/arrêt, le bouton d'arrêt d'urgence, le bouton de réinitialisation et les circuits électronique ne présentent pas de signes de surchauffe, de mauvaise isolation ou de défaillance mécanique.
- Vérifier l'absence de jeu dans les paliers et les roulements.
- Vérifier les joints, les joints toriques , les joints à profil en V et les autres dispositifs d'étanchéité.

PICTURE 06



2.2.3 Cap Positioning

PICTURE 07



The Cap is used to follow the process and also to add more product to be processed.

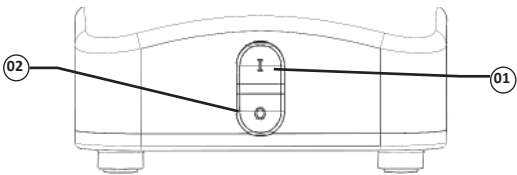
To remove the Cap, just turn in clockwise so that it releases, pulling it up.

3. Operation

3.1 Starting the appliance

- Connect the appliance to a power outlet.
- Position the General Switch to "I".
- To switch on the appliance, just press "I"(No. 01 Picture 08).
- To switch off the appliance, only press "O" button (No. 02 Picture 08).
- If the lid is removed during the operation, for safety reasons, the machine will be turned off automatically. In this case, place the lid in the correct position, press "O" button and after that turn it off, pressing the "I" button

PICTURE 08



3.2 Operation procedures

Before using the equipment, all the parts that are in contact with the products to be processed should be washed with water and mild detergent (see item 3.4 Cleaning).

Check if the appliance is firm in its workplace.

Remove the Jug Lid with the Cap.

With the equipment turned off, fill the Jug with liquid products and after that products with more consistency.

Place the Lid with the upper lid as described before in Items 2.2. and 2.2.3 and switch on the appliance.

⚠ The processing time changes for each product. Solid products should not be processed without a liquid, because overheating may occur and therefore damage the Jug seal.

⚠ Never switch on the Appliance when empty, because it can cause irreparable damages.

3.3 Safety System

⚠ This appliance features a safety system to guarantee the safety of the operator. The operation of the equipment must follow the item 3. Other procedures are unsafe and must not be used.

3.3.1 Reset System

For the safety of the operator, the appliance features a safety system to avoid involuntary restart, even in case of the power shortage.

3.4 Cleaning and Sanitizing

The equipment must be completely clean and sanitized:

- Before being used for the first time;
- After the everyday operation;
- When it hasn't been used for a long time;
- Before using it after some time of inactivity.

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

- Jug No. 02
- Lid No. 01
- Cap No. 10

Wash all parts with water and mild soap.

- To wash inside the Jug, fill it up to half of its capacity with water and add a bit of mild detergent.
- Put the lid and switch on the Blender for 30 seconds.
- Remove the liquid and rinse it.
- If necessary, use a nylon brush to help removing materials that are difficult to be removed.

⚠ Do not use direct water jet to the equipment.

3.5 Cautions with Stainless Steels

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

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

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

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

with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps.

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

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

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

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

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

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

4. Safety Notions

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual READ THIS MANUAL CAREFULLY.

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

4.1 Basic Operation Practice

4.1.1 Danger

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical chocks or even be fatal.

Never touch switches such as buttons, turning switches and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a fatal situation.

4.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.

Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.

Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous.

Make sure the floor is clean and dry to avoid accidents.

If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step.

Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

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

4.2 Precautions and Observations before Turning on the Equipment

4.2.1 Danger

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

4.2.2 Advices

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

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

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

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Cautions

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

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

4.4 Operation

4.4.1 Advices

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

- Only trained and qualified users can operate the appliance.

- NEVER operate the appliance without any safety equipment.

4.4 Utilisation

4.4.1 Avertissements

N'utilisez pas l'appareil avec les cheveux longs susceptibles d'entrer en contact avec une des ses parties, car cela pourrait entraîner des graves accidents. Attachez-vous les cheveux en les relevant et en les ramenant vers l'arrière, ou portez un couvre-chef.

- L'appareil ne peut être utilisé que par des personnes formées et qualifiées
- N'utilisez JAMAIS l'appareil sans aucun de ses accessoires de sécurité.

4.5 Après utilisation

4.5.1 Précautions

Nettoyez toujours l'appareil après l'avoir utilisé. Pour ce faire, débranchez-le du réseau électrique. Ne commencez le nettoyage que lorsque l'appareil est complètement à l'arrêt. Remettez tous les composants de l'appareil à leur place avant de le rallumer.

5. Analyse et dépannage

5.1 Problèmes, causes et solutions.

Cet appareil est conçu pour nécessiter un minimum d'entretien. Toutefois, certaines irrégularités peuvent survenir dans son fonctionnement, en raison de l'usure naturelle causée par son utilisation.

En cas de problème avec votre appareil, consultez le tableau ci-dessous, qui décrit les solutions possibles recommandées.

TABLEAU 02		
PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
- La machine ne démarre pas.	- Défaut d'alimentation électrique. - Problème dans le circuit électrique interne ou externe de la machine.	- Vérifiez s'il y a de l'électricité et procédez conformément aux instructions de la section 3.1 Mise en marche. - Appelez l'assistance technique agréée (ATA).
- Odeur de brûlé et/ou de fumée.	- Problème dans le circuit électrique interne ou externe de la machine.	- Appeler l'assistance technique agréée (ATA).
- La machine s'allume mais lorsque le produit est placé dans l' appareil, il s'arrête ou tourne à basse vitesse.	- Problèmes avec le moteur électrique.	- Appeler l'assistance technique agréée (ATA).
- Câble électrique endommagé.	- Dommage subi lors du transport du produit.	- Appeler l'assistance technique agréée (ATA).

corrosion se met en place et peut être évitée grâce à un nettoyage constant et adéquat.

L'appareil doit être nettoyé immédiatement après son utilisation avec de l'eau, du savon ou des détergents neutres, appliqués avec un chiffon doux et/ou une éponge en nylon.

Rincez ensuite à l'eau courante et séchez immédiatement avec un chiffon doux, en veillant à ce qu'il ne reste pas d'humidité sur les surfaces, particulièrement dans les fissures.

Le rinçage et le séchage jouent un rôle très important pour éviter l'apparition de taches et de corrosion.

4. Précautions d'emploi

Les précautions d'emploi sont conçues pour fournir des conseils et des instructions adéquats aux utilisateurs de l'appareil et aux personnes chargées de son entretien. La livraison de l'appareil à l'utilisateur ne peut se faire que si celui-ci est en bon état, et l'utilisateur doit être initié à son utilisation et à sa sécurité par le revendeur. L'utilisateur ne doit utiliser l'appareil qu'après avoir bien compris les précautions à prendre et LU ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MANUEL.

⚠ Des modifications des systèmes de protection et des dispositifs de sécurité de l'appareil entraîneront des risques graves pour l'intégrité physique des personnes pendant les phases d'exploitation, de nettoyage, d'entretien et de transport, conformément à la norme ISO 12100.

4.1 Utilisation de base

4.1.1 Dangers

Certaines parties des entraînements électriques présentent des points ou des bornes sous haute tension. Au contact, elles peuvent provoquer de graves chocs électriques, voire la MORT de l'utilisateur.

Ne manipulez jamais une commande manuelle (boutons, clés, interrupteurs électriques, etc.) avec les mains, les chaussures ou les vêtements mouillés. En cas de nonrespect de cette recommandation, l'utilisateur s'expose à de graves chocs électriques, voire à la MORT.

4.1.2 Avertissements

L'utilisateur doit connaître l'emplacement de l'interrupteur marche/ arrêt, afin qu'il puisse être activé à tout moment sans avoir à le chercher. Avant d'entreprendre tout type d'entretien, débranchez l'appareil du réseau appareil électrique (retirez la fiche de la prise).

L'appareil doit être utilisé dans un endroit où il y a suffisamment d'espace pour le manipuler en toute sécurité, ce qui permet d'éviter les chutes dangereuses.

L'eau ou l'huile peuvent rendre le sol glissant et dangereux. Pour éviter les accidents, le sol doit être sec et propre.

Dans le cas où le travail doit être effectué par deux ou'il est nécessaire d'effectuer le travail pour deux ou les autres personnes, des signaux de coordination doivent être donnés à chaque étape de l'opération. La prochaine étape ne doit pas être entamée tant qu'un signal n'a pas été donné et qu'il n'y a pas eu de réponse.

4.1.3 Avertissements

En cas de coupure de courant, mettez immédiatement l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur marche/ arrêt

- Évitez les chocs mécaniques, car ils pourraient entraîner des défaillances ou un dysfonctionnement.
- Évitez que de l'eau, de la saleté ou de la poussière ne pénètrent dans les composants mécaniques et électriques de l'appareil.
- Ne modifiez jamais les caractéristiques d'origine de l'appareil.
- Évitez de salir, de déchirer ou d'enlever les étiquettes de sécurité ou d'identification. Si l'une d'entre elles est illisible ou perdue, demandez une autre étiquette à l'assistance technique agréée (ATA).

⚠ Lisez attentivement les INSTRUCTIONS contenues dans ce manuel avant de démarrer l'appareil. Veuillez vous assurer d'avoir bien compris toutes les instructions. À ces moments : si vous avez des questions, veuillez consulter le service client (sac) de Skyfood.

4.2 Précautions et observations avant de démarrer l'appareil

4.2.1 Danger

Une isolation de câble ou de fil électrique endommagée présente un risque de fuite de courant et de choc électrique. Vérifiez l'état de l'appareil avant de l'utiliser.

4.2.2 Avertissements

Assurez-vous que toutes les INSTRUCTIONS contenues dans ce manuel sont bien comprises.

Chaque fonction ou méthode d'utilisation et d'entretien doit être parfaitement intelligible.

N'actionnez une commande manuelle (bouton, touche, interrupteur, levier, etc.) qu'après s'être assuré qu'il s'agit de la commande appropriée.

4.3 Inspections de routine

4.3.1 Précautions

Vérifiez le moteur et les pièces mobiles et rotatives de l'appareil en cas où se produiraient des bruits suspects.

Vérifiez les systèmes de protection et les dispositifs afin qu'ils fonctionnent toujours correctement.

4.5 After finishing work

4.5.1 Precautions

Always wash the appliance after using it.

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

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

4.6 Maintenance

4.6.1 Dangers

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

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

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

CHART 02		
PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The appliance does not switch on.	- Lack of electric power. - Problems in the electrical circuit.	- Check if plug is connected to its socket and do as explained in item 3.1 Starting. - Call technical assistance.
- Smoke or burnt smell.	- Problems in the internal and external electrical circuit.	- Call technical assistance.
- The appliance switch on but when the product is placed it stops or the blades turn slowly.	- Problems with the motor.	- Call technical assistance.
- Damaged cord.	- Failure during transport of product.	- Call technical assistance.

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

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

4.7 Advices

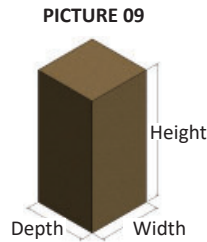
Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation.

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

6. Transportation, Handling and Storage

To the transportation and handling of the packaging:

Packaging dimensions:



Orientation:

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

	TA-4.0MBE
Height	760
Width	320
Depth	325

7. Observed Standards

EN 12852

8. Maintenance

The maintenance must be a group of procedures that have the objective of keeping the appliance in its best condition of operation and increasing its life expectancy and safety.

* Cleaning – Check the item 3.4 Cleaning of this Manual.

* Electrical wiring – Check all the cables to avoid deterioration and all the electrical contacts about their tightening and corrosion

* Contacts – ON and OFF Switch, emergency switch, reset button, electric circuits, etc. Check the appliance so that all the components are working correctly and that the operation is working normally

* Installation – Check the installation of your appliance according to the item 2.1 Installation of this manual.

1 – Items to be verified and implemented monthly:

- Check the electrical installation;

- Check the outlet tension;

- Measure the operating current and compare it to the nominal one;

- Check all the electrical terminal tightening of the appliance, to avoid bad contact;

- Check the possible clearance of the shift of the electric motor;

- Check the wiring and the electric cable to avoid its overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.

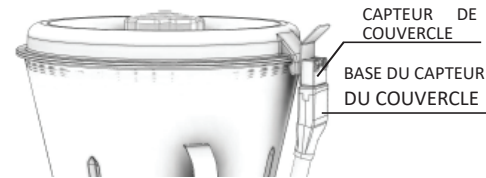
2 - Items to be verified and implemented every 3 months :

- Check the electric components as ON/OFF switch, emergency button, reset button, and electric circuit related to overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.

- Check possible loosens in the bearings

- Check retainers, o-rings, v-rings and other sealing systems.

FIGURE 06



2.2.3 Mise en place du bouchon du couvercle

FIGURE 07



La couvercle central est conçu de manière à surveiller le processus de broyage et également pour ajouter d'autres produits à traiter.

Pour retirer le bouchon, tournez simplement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache en tirant vers le haut.

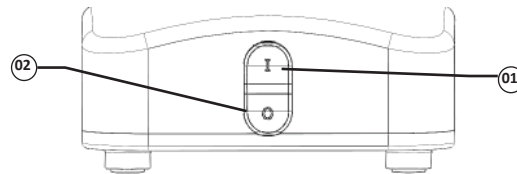
3. Utilisation

3.1 Mise en route

Connectez la machine à l'alimentation électrique.

- Laissez l'interrupteur principal en position "I".
- Pour allumer l'appareil, appuyez simplement sur le bouton "I" (No 01 Fig. 08).
- Pour éteindre l'appareil, appuyez simplement sur l'interrupteur "O" (No. 02 Fig. 08).
- Si le couvercle est retiré pendant le fonctionnement, pour des raisons de sécurité, la machine s'éteindra automatiquement. Dans ce cas, placez le couvercle dans la bonne position, appuyez sur le bouton "O", puis allumez-le en appuyant sur le bouton "I".

FIGURE 08



3.2 Procédures d'utilisation

Avant d'utiliser l'appareil, toutes les pièces qui entrent en contact avec le produit à traiter doivent être lavées avec du savon neutre et de l'eau (lire la section 3.4 Nettoyage).

Vérifier que l'appareil est bien en place.

Retirez le couvercle du bol à partir de son bouchon.

Avec l'appareil éteint, remplissez d'abord le bol avec les produits LIQUIDES de la recette, puis les produits de plus grande consistance.

Placez le couvercle avec son bouchon comme décrit précédemment aux points 2.2.2 et 2.2.3 et allumez l'appareil.

⚠ Le temps de mélange varie pour chaque produit. Il n'est pas recommandé de broyer des produits solides sans l'aide d'un liquide, car une surchauffe peut se produire et endommager le système Joint d'étanchéité du bol.

⚠ Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsqu'il est vide, sous peine de provoquer des dommages irréparables.

3.3 Système de sécurité

⚠ Cet appareil dispose d'un système de sécurité pour assurer la sécurité de l'utilisateur. L'utilisation de l'appareil doit être conforme à la section 3, les autres procédures sont dangereuses et ne doivent pas être utilisées.

3.3.1 Réinitialisation le système

Pour la sécurité de l'utilisateur, l'appareil dispose d'un système de sécurité pour empêcher les redémarrages involontaires, même en cas de panne de courant.

3.4 Nettoyage et désinfection

L'appareil doit être soigneusement nettoyé et désinfecté :

- Avant la mise en service ;
- Après l'utilisation de chaque jour ;
- En cas d'arrêt prolongé de l'appareil ;
- Avant de réutiliser l'appareil après une longue période d'inactivité ;

Certaines pièces de l'appareil peuvent être démontées pour être nettoyées :

- Bol n° 02 ;
- Couvercle n° 01 ;
- Bouchon de couvercle n° 10.

Lavez toutes les pièces à l'eau et au savon doux.

- Pour laver l'intérieur du bol, remplissez-le à moitié de sa capacité avec de l'eau et ajoutez une petite dose de détergent neutre.

- Mettez le couvercle et allumez le mixeur pendant 30 secondes.

- Videz le contenu et rincez le bol.

- Si nécessaire, utilisez une brosse avec un manche et des poils en nylon pour aider à enlever le matériau imprégné dans le bol.

⚠ N'utilisez jamais de jets d'eau directement sur l'appareil.

3.5 Entretien des pièces en acier inoxydable

L'acier inoxydable peut présenter des marques de "rouille", MAIS CELLES-CI SONT TOUJOURS DUES À DES AGENTS EXTERNES, notamment un manque d'entretien, de nettoyage et de désinfection.

La résistance à la corrosion de l'acier inoxydable est principalement due à la présence de chrome, qui au contact de l'oxygène, permet la formation d'une couche protectrice très mince.

Cette couche protectrice se forme sur toute la surface de l'acier, bloquant l'action des agents extérieurs qui provoquent la corrosion.

Lorsque la couche protectrice est endommagée, la

TABLEAU 01

CARACTÉRISTIQUES	UNITÉ	TA-4.0MBE
Capacité du bol	l	4
Vitesse	rpm	22000
Tension	V	115
Fréquence	Hz	60
Puissance du moteur	W	1200
Hauteur	mm	715
Largeur	mm	260
Longueur	mm	300
Poids net	kg	5,1
Poids brut	kg	7,5

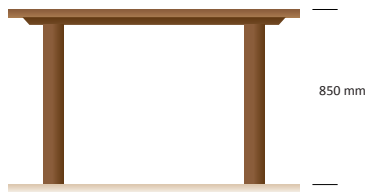
2. Installation et préparation à l'utilisation

2.1 Installation

2.1.1 Mise en place

Votre équipement doit être placé sur une surface sèche, ferme et plane, de préférence à une hauteur de 850 mm.

FIGURE 03

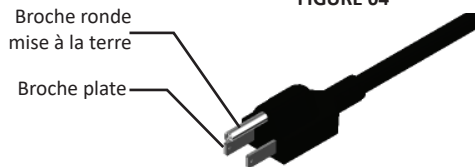


2.1.2 Raccordement électrique

Avant de brancher la fiche sur la prise, vérifiez la tension indiquée sur l'étiquette du cordon d'alimentation.

La fiche de cet appareil a deux broches plates pour l'alimentation et une broche ronde pour la mise à la terre. Ces trois points doivent être correctement raccordés avant la mise en marche de l'appareil.

FIGURE 04



⚠ Assurez-vous que la tension du secteur où l'appareil sera installé est compatible avec la tension indiquée sur l'étiquette du câble électrique.

2.2 Préparation à l'utilisation

2.2.1 Mise en place du bol

Le bol dispose d'un système de montage polyvalent, ce qui lui permet d'être montée de manière simple, agile et sécurisée.

Pour retirer le bol, il suffit de le tirer vers le haut par la poignée. Retirez ou remplacez toujours le bol en le tenant fermement par la poignée.

FIGURE 05



⚠ Ne retirez ou ne positionnez jamais le bol lorsque l'appareil est allumé.

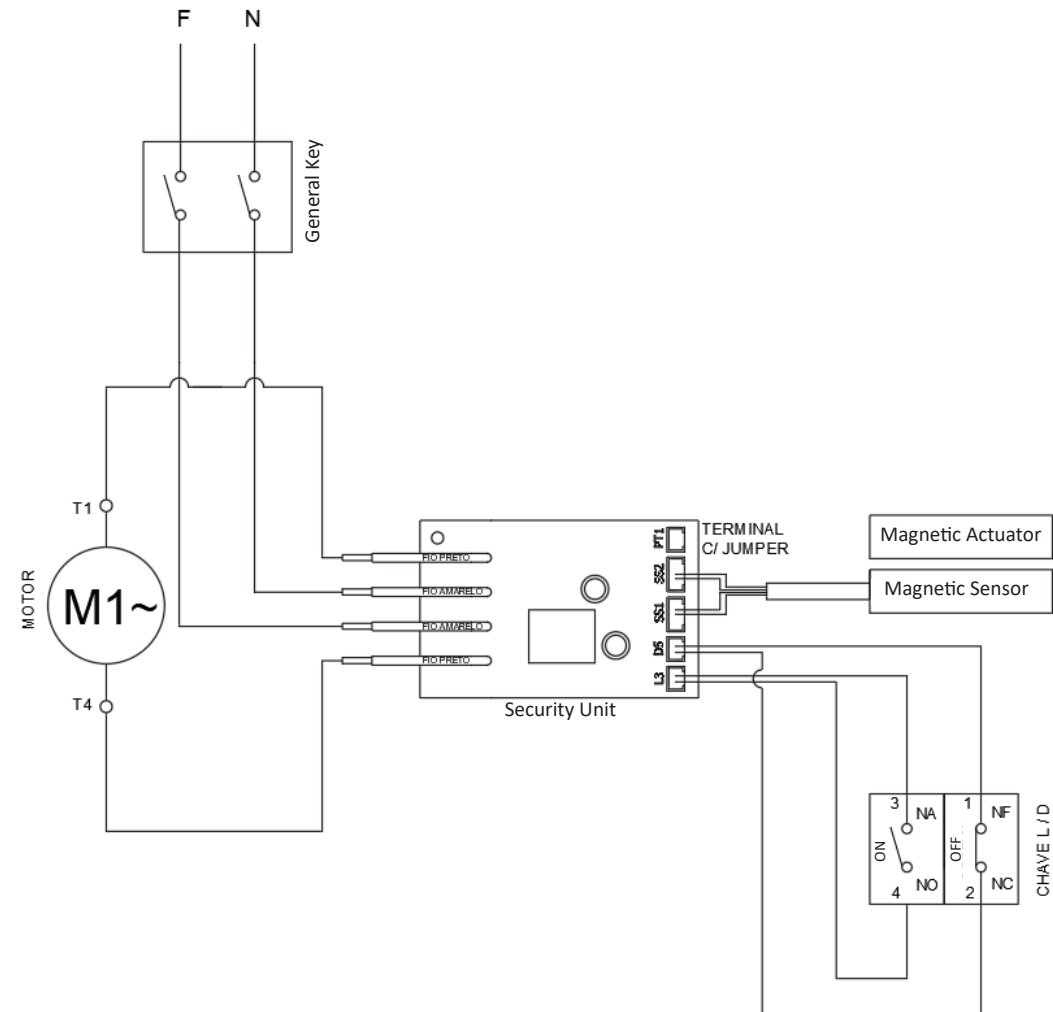
2.2.2 Mise en place du couvercle

Le couvercle du bol est fabriqué en caoutchouc non toxique et assure une étanchéité efficace pendant le traitement.

Le capteur surveille le couvercle, et ce capteur doit être aligné dans la bonne position pour permettre au mixeur de fonctionner normalement, comme le montre la figure 06. Pour des raisons de sécurité, si le couvercle n'est pas en position, la machine ne fonctionnera pas. N'ouvrez pas le couvercle lorsque la machine est en marche. Dans ce cas, reprenez la section 3.1.

9. Electric Diagram

Electrical Network 115V / 60Hz



ÍNDICE

1. Introducción.....	10
1.1 Seguridad	10
1.2 Principales componentes y características técnicas	11
2. Instalación y Pre Operación	12
2.1 Instalación	12
2.2 Pre Operación	12
3. Operación.....	13
3.1 Accionamiento.....	13
3.2 Procedimientos para Operación	13
3.3 Sistema de Seguridad.....	13
3.4 Limpieza e Higienización	13
3.5 Cuidados con los aceros inoxidables	13
4. Nociones de Seguridad	14
4.1 Prácticas Básicas de Operación	14
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo	14
4.3 Inspecciones de Rutina	15
4.4 Operación.....	15
4.5 Después de Terminar el Trabajo	15
4.6 Manutención	15
4.7 Avisos	15
5. Análisis y Resolución de Problemas	15
5.1 Problemas, Causas y Soluciones.....	15
6. Transporte, Manipulación y Almacenamiento.....	16
7. Normativa Aplicable	16
8. Manutención	16
9. Diagrama Eléctrico.....	17

Español

1. Introducción

1.1 Seguridad

Esta máquina es potencialmente peligrosa si se usa incorrectamente.

Antes de usarla, lea atentamente todas las instrucciones de este manual y luego guárdelo en local accesible para eventuales consultas. Para evitar accidentes, lesiones graves o daños a la máquina, se deberán tener en cuenta las siguientes instrucciones:

1.1.1 Nunca utilice la máquina con ropas o pies mojados, así como tampoco sobre superficies húmedas o mojadas. Jamás la sumerja en agua ni dirija chorro de agua u otro líquido hacia la misma.

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

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

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

1.1.5 Si la máquina ha sufrido una caída, está abollada, dañada o no enciende, es necesario llevarla a un Servicio

Técnico Autorizado– ATA para revisión, reparación o ajuste.

1.1.6 No use accesorios sin recomendación del fabricante.

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

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

1.1.9 Verifique que la tensión de la máquina sea igual a la de la red eléctrica y que la misma esté debidamente conectada a la descarga a tierra.

1.1.10 Las cuchillas son muy afiladas. Manipúlelas con cuidado.

1.1.11 Siempre coloque la Tapa de la licuadora antes de encenderla.

1.1.12 Esté atento al vaso mientras la licuadora esté en funcionamiento. Si se suelta, apague inmediatamente la máquina.

1.1.13 Al mezclar líquidos calientes, remueva el Tapón de la Tapa y mantenga las manos alejadas del orificio a fin de evitar posibles quemaduras.

1.1.14 No use la máquina al aire libre.

1.1.15 No deje su licuadora funcionando sin supervisión.

1.1.16 Nunca toque las Cuchillas si la máquina está funcionando.

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

1.1.18 Pour votre sécurité, la température des produits transformés ne peut pas dépasser 40°C.

1.1.19 Ce produit a été mis au point pour être utilisé dans des cuisines commerciales. Il est utilisé, par exemple, dans les restaurants, les cantines, les hôpitaux, les boulangeries et autres.

L'utilisation de cet appareil n'est pas recommandée dans les cas suivants :

- La production en continu et à échelle industrielle ;

- L'environnement de travail est exposé à une atmosphère corrosive, explosive, polluée par des vapeurs, de la poussière ou du gaz.

⚠ Pour la sécurité de l'opérateur, cet appareil est équipé d'un système de sécurité qui empêche le fonctionnement involontaire de cet appareil après une panne de courant.

⚠ Assurez-vous que le cordon est en parfait état de

fonctionnement. Dans le cas contraire, remplacez-le par un cordon conforme aux normes de sécurité locales. Ce remplacement doit être effectué par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité locales.

⚠ Gardez cet équipement hors de portée des enfants.

⚠ L'utilisation de cet appareil par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, n'est autorisée que sous surveillance ou après avoir reçu des instructions d'utilisation par une personne responsable de leur sécurité.

⚠ L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des jets d'eau.jets.

⚠ En cas d'urgence, débranchez la fiche de la prise.

FIGURE 01



Ce symbole signifie que l'appareil ne peut pas être jeté dans les ordures ménagères ordinaires. L'élimination doit être effectuée conformément à la réglementation locale.

Cet appareil est conforme aux exigences de la directive 2002/96/ CE (DEEE) et de la directive 2002/95/CE (RoHS).

1.2 Principaux composants et caractéristiques techniques

Tous les composants qui intègrent l'appareil sont construits avec des matériaux soigneusement sélectionnés pour chaque fonction, conformément aux normes de test et à l'expérience de Skyfood.

FIGURE 02



01 – Couverture

02 – Capteur du couvercle

03 - Bol

04 – Bride de support du moteur

05 - Boîtier

06 - Embase

07 - Interrupteur arrêt

08 – Interrupteur marche

09 – Pied

10 – Bouchon de couvercle

11 – Interrupteur principal

SOMMAIRE

1. Description	18
1.1 Consignes de sécurité	18
1.2 Principaux composants et caractéristiques techniques	19
2. Installation et préparation à l'utilisation	20
2.1 Installation	20
2.2 Préparation	20
3. Utilisation	21
3.1 Mise en route	21
3.2 Procédures d'utilisation	21
3.3 Système de sécurité	21
3.4 Nettoyage et désinfection	21
3.5 Entretien des pièces en acier inoxydable	21
4. Précautions d'emploi	22
4.1 Utilisation de base	22
4.2 Précautions avant la mise sous tension de l'appareil	22
4.3 Inspections de routine	22
4.4 Utilisation	23
4.5 Après utilisation	23
4.6 Entretien	23
4.7 Avertissements	23
5. Analyse et dépannage	23
5.1 Problèmes, causes et solutions	23
6. Transport, manutention et stockage	24
7. Normes techniques et de sécurité	24
8. Entretien	24
9. Schéma électrique	25

Français

1. Description

1.1 Consignes de sécurité

Cette machine est potentiellement dangereuse si elle est mal utilisée.
Avant de l'utiliser, lisez attentivement toutes les instructions de ce manuel, puis conservez-le dans un endroit accessible pour référence future.
Pour éviter les accidents, les instructions ci-dessous doivent être respectées, faute de quoi des blessures graves pourraient survenir :

- 1.1.1 N'utilisez jamais l'appareil avec des vêtements ou les pieds mouillés et/ou sur une surface humide ou mouillée, ne l'immergez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide et n'utilisez pas de jet d'eau directement sur l'appareil.
- 1.1.2 Il est recommandé de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 1.1.3 Débranchez l'appareil du secteur lorsque : non utilisé, avant de le nettoyer, insertion ou retrait d'accessoires, entretien et tout autre type de service.
- 1.1.4 N'utilisez pas l'appareil s'il a un câble ou une fiche endommagé. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne repose pas sur le bord de la table ou du plan de travail et ne touche pas de surfaces chaudes.
- 1.1.5 Si l'appareil chute, est endommagé de quelque manière que ce soit ou ne fonctionne pas, il doit être confié à un service après-vente agréé.
- 1.1.6 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le

- fabricant peut causer des blessures corporelles.
- 1.1.7 Gardez les mains et les ustensiles à l'écart des pièces mobiles de l'appareil pendant son utilisation pour éviter des blessures corporelles ou des dommages à l'appareil.
 - 1.1.8 Ne portez jamais de vêtements à manches larges, en particulier au niveau des poignets, pendant l'utilisation de l'appareil.
 - 1.1.9 Assurez-vous que la tension de l'appareil et du réseau électrique sont les mêmes et que l'appareil est correctement connecté au réseau de mise à la terre.
 - 1.1.10 Les lames sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
 - 1.1.11 Mettez toujours le bouchon du mixeur avant d'allumer l'appareil.
 - 1.1.12 Gardez un œil sur le bol pendant que le mixeur fonctionne. Si le bol se détache, éteignez immédiatement l'appareil.
 - 1.1.13 Lorsque vous mélangez des liquides chauds, retirez le capuchon du couvercle et gardez vos mains loin du trou, afin d'éviter de possibles brûlures.
 - 1.1.14 N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
 - 1.1.15 Ne laissez pas votre mixeur fonctionner sans surveillance.
 - 1.1.16 Ne touchez jamais les lames quand l'appareil est en marche.
 - 1.1.17 Lors de l'installation électrique de l'appareil, connectez le fil de mise à la terre conformément aux réglementations de sécurité locales.

- 1.1.18 Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no podrá ser superior a 40°C.
 - 1.1.19 Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Se utiliza para la preparación de zumos, sopas y cremas en, por ejemplo, restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.
- La utilización de esta máquina no es recomendada cuando:
- El proceso de producción sea de forma continua en escala industrial;
 - El local de trabajo sea un ambiente con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.
- ⚠ Para una mayor protección del usuario, esta máquina está equipada con un sistema de seguridad que impide su accionamiento involuntario luego de una eventual falla en el suministro de la corriente eléctrica.
- ⚠ Asegúrese que el cable de alimentación esté en

- perfectas condiciones de uso. Si no lo está, reemplázelo por otro que atienda a las especificaciones técnicas y de seguridad.
- Este reemplazo deberá ser realizado por un profesional calificado atendiendo las normas de seguridad local.
- ⚠ Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- ⚠ Esta máquina no es apta para ser utilizada por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios; excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que hayan sido instruidos en el manejo.
- ⚠ Nunca use chorros de agua directamente sobre la máquina.
- ⚠ En caso de emergencia, retire el enchufe del tomacorriente.



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

Este aparato cumple con los requisitos de la Directiva 2002/96/EC (WEEE) y la 2002/95/EC (RoHS).

1.2 Principales componentes y características técnicas

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

- 01 – Tapa
- 02 – Sensor de la Tapa
- 03 – Vaso
- 04 – Anillo Soporte del Motor
- 05 – Gabinete
- 06 – Base
- 07 - Interruptor Apagado
- 08 – Interruptor Encendido
- 09 – Pie
- 10 – Tapón de la tapa
- 11 – Interruptor General



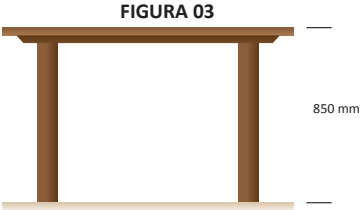
CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	TA-4.0MBE
Capacidad del Vaso	l	04
Rotación	rpm	22000
Tensión Eléctrica	V	115
Frecuencia	Hz	60
Potencia del Motor	W	1200
Altura	mm	715
Ancho	mm	260
Profundidad	mm	300
Peso Neto	kg	5,1
Peso Bruto	kg	7,5

2. Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Emplazamiento

La máquina debe instalarse sobre una superficie seca, estable y nivelada, respetando la altura de 850 mm, preferencialmente.

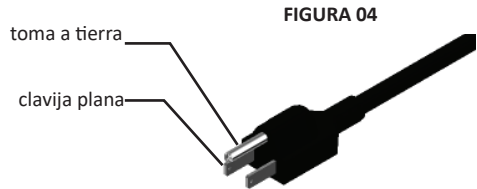


2.1.2 Instalación Eléctrica

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

El enchufe de este equipo tiene dos clavijas planas para suministro de energía y una clavija redonda para conexión a tierra.

Es obligatorio que los tres puntos estén correctamente conectados antes de encender este equipo.



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

2.2 Pre Operación

2.2.1 Colocación del Vaso

El Vaso posee un sistema versátil de encaje que permite acoplarlo de manera sencilla, rápida y segura.

Para retirar la taza, simplemente tire de ella hacia arriba usando el asa. Retire o reemplace siempre la taza sujetando firmemente el asa.



2.2.2 Colocación de la Tapa

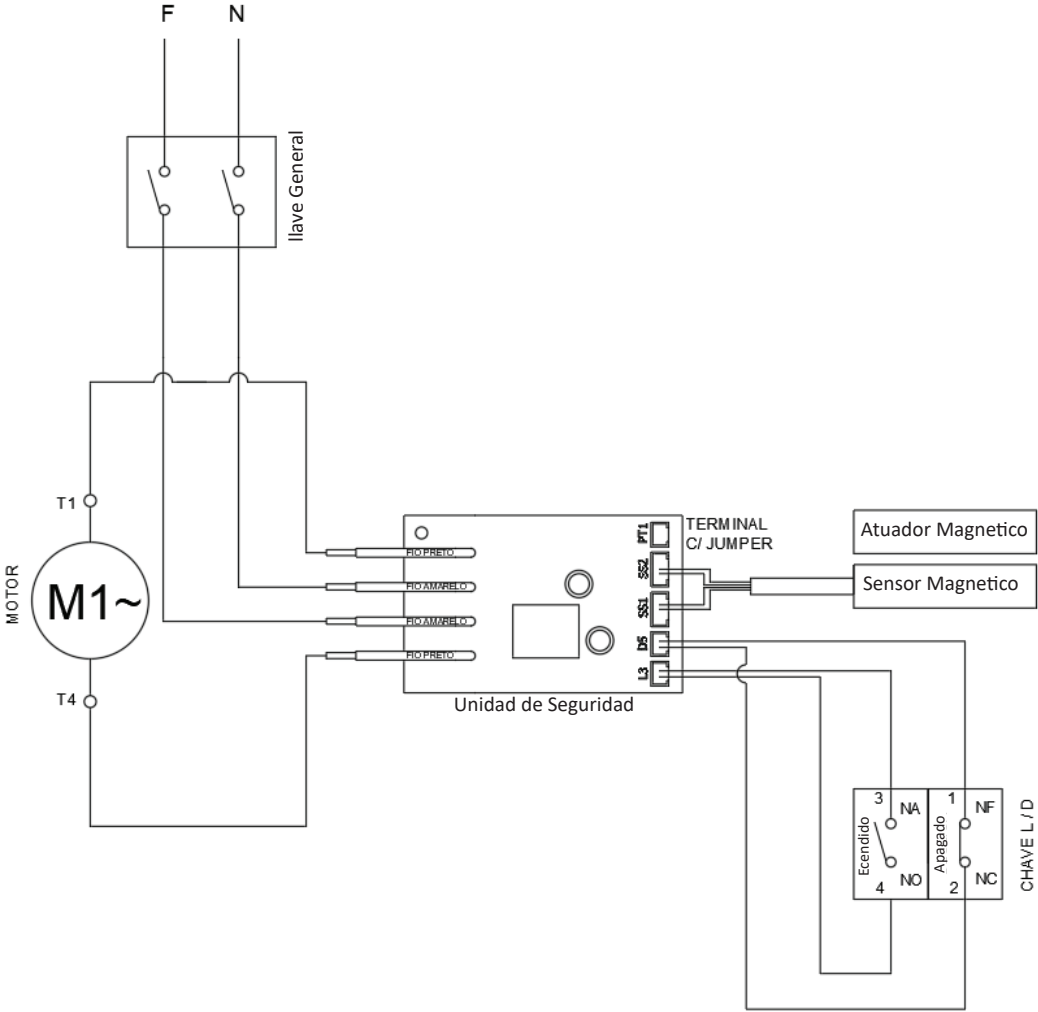
La tapa del vaso fue diseñada en goma atóxica y permite un eficiente sellado durante el procesamiento.

El sensor monitorea la tapa, debiendo éste estar alineado en la posición correcta para permitir que la licuadora funcione normalmente, según la Figura 3. Por motivos de seguridad, si la tapa está fuera de posición, la máquina no funcionará.

No abra la tapa con la máquina en funcionamiento. En este caso, empiece nuevamente el ítem 3.1.

9. Diagrama Eléctrico

Diagrama Electrico
115V / 60Hz

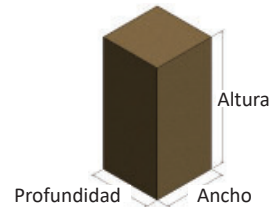


6. Transporte, Manipulación y Almacenamiento

Para el transporte y la manipulación de los embalajes:

Dimensiones de los embalajes:

FIGURA 09



Notas:

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

	TA-4.0MBE
Altura	760
Ancho	320
Profundidad	325

7. Normativa Aplicable

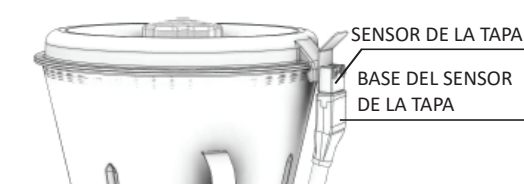
EN 12852

8. Manutención

- La manutención comprende un conjunto de procedimientos con el objetivo de mantener el aparato en las mejores condiciones de funcionamiento, permitiendo el aumento de su vida útil y de la seguridad.
- * Limpieza – Verificar el ítem 3.4 “Limpieza” de este manual.
 - * Cableado: Revise todos los cables para corroborar posible deteriorización y todos los contactos (terminales) eléctricos para verificar posibles aplastados y corrosión.
 - * Contactos – Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/restablecer, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes funcionen correctamente y que la operación del aparato sea normal.
 - * Instalación – Verifique la instalación de su aparato según el ítem 2.1 “Instalación” de este manual.

- 1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:
- Verificar la instalación eléctrica;
 - Medir a tensão da tomada;
 - Medir la tensión del tomacorriente;
 - Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la nominal;
 - Verificar aprietes de todos los terminales eléctricos del aparato a fin de evitar posibles malos contactos;
 - Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
 - Chequear el cableado y el cable eléctrico cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.
- 2 - Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:
- Verificar componentes eléctricos como el Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/reinicio y circuito electrónicos cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.
 - Verificar posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
 - Verificar retenes, anillos o’rings, anillos v’rings y demás sistemas de sellamiento.

FIGURA 06



2.2.3 Colocación del Tapón de la tapa

FIGURA 07



El Tapón se usa para observar el proceso y también para añadir más productos a procesar.

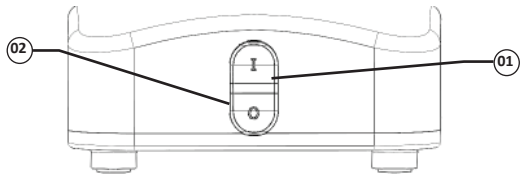
Para retirar el Tapón, basta girarlo en sentido horario hasta que se suelte, empujándolo hacia arriba.

3. Operación

3.1 Accionamiento

- Conecte la máquina a la energía eléctrica.
- Deje el interruptor general en la posición “I”.
- Para encender la máquina, basta presionar el interruptor “I” (Nº02 Fig. 08).
- Para apagar la máquina, basta presionar el interruptor “O” (Nº01 Fig. 08).
- Si se quita la tapa durante la operación, por seguridad, la máquina se apagará automáticamente. En este caso, coloque la tapa en la posición correcta, presione el interruptor “O” y después enciéndalo presionando el interruptor “I”.

FIGURA 08



3.2 Procedimientos para Operación

Antes de utilizar el aparato, limpie con agua y jabón neutro todas las partes que entrarán en contacto con el producto a procesar (lea el ítem 3.4 Limpieza).

Verifique si la máquina está firme en su lugar de trabajo.

Retire la Tapa del Vaso juntamente con el Tapón de la tapa.

Con la máquina apagada, llene primero el Vaso con los productos de la receta en estado LÍQUIDO y, posteriormente, con los productos de mayor consistencia.

Coloque la Tapa con el Tapón según detallado anteriormente

- en los ítems 2.2.2 y 2.2.3. Luego, encienda la máquina.
- ⚠ El tiempo de licuado varía según el producto. No se recomienda la trituration de productos sólidos sin el auxilio de algún líquido, ya que puede ocurrir supercalentamiento, causando daños al sistema de sellado del Vaso.
 - ⚠ Nunca accione el aparato vacío pues puede ocasionar daños irreparables.
- 3.3 Sistema de Seguridad**
- ⚠ Este aparato posee un sistema de protección que garante la seguridad del operador. La operación del aparato debe obedecer al ítem 3. Otros procedimientos son inseguros y no deben utilizarse.
- 3.3.1 Sistema de Rearme

Para protección del operador, el aparato cuenta con un sistema de seguridad a fin de evitar reinicios involuntarios, incluso en caso de falla en el suministro eléctrico.

3.4 Limpieza e Higienización

- El aparato debe limpiarse e higienizarse totalmente:
- Antes de usarlo por primera vez;
 - Después de cada jornada de operación;
 - Siempre que no se utilice por un período prolongado;
 - Antes de colocarlo en operación, después de un tiempo de inactividad prolongado.
- Algunas partes pueden ser removidas para su limpieza:
- Vaso N° 02 ;
 - Tapa N° 01;
 - Tapón de la tapa N° 10.
- Lave todas las partes con agua y jabón neutro.
- Para lavar el interior del Vaso, llénelo hasta la mitad de su capacidad con agua y añada un poco de detergente neutro.
 - Coloque la Tapa y encienda la Licuadora por 30 segundos.
 - Elimine el contenido y enjuague el Vaso.
 - Si es necesario, use un cepillo con mango y cerdas de nylon para ayudar a la eliminación de residuos pegados en él.

⚠ Nunca use chorros de agua directamente sobre la máquina.

3.5 Cuidados con los aceros inoxidables

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Uso de abrasivos:

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

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

4. Nociones de Seguridad

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

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

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

4.1 Prácticas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

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

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

4.1.2 Advertencias

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

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

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

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

4.1.3 Avisos

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

- Evite choques mecánicos ya que podrán causar fallas o mal funcionamiento;
- Evite que el agua, la suciedad o el polvo entren en contacto con los componentes mecánicos y eléctricos del aparato.
- Nunca altere las características originales del aparato.
- No ensucie, rasgue o retire ninguna etiqueta de seguridad o identificación. Si alguna de ellas está ilegible o extraviada, solicite otra etiqueta al Servicio Técnico Autorizado (ATA).

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

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo

4.2.1 Peligro

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

4.2.2 Avisos

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

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

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

4.3 Inspecciones de Rutina

4.3.1 Cuidados

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

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

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

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

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

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

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

CUADRO 02

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