



by **SKYSEN**

Instructions Manual / Manual de Instrucciones



High Rotation Blender / Licuadora de Alta Velocidad

Model / Modelos

TA-4.0 GOURMET

Office

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

Warehouse

Phone: 1-800-445-6601 / 973-482-5070
Fax: 973-482-0725

sales@skyfood.us - www.skyfood.us

TOLL FREE 1-800-503-7534

SUMMARY / INDICE

1. ENGLISH	01
2. ESPAÑOL	10



TA-04 GOURMET

SUMMARY

1. Introduction	01
1.1 Main Safety Precautions	01
1.2 Main Components	01
1.3 Technical Characteristics	02
2. Installation and Pre-Operation	02
2.1 Installation	02
2.2 Pre-Operation	02
3. Operation	03
3.1 Starting	03
3.2 How to Feed the Blender	03
3.3 Cleaning	04
4. General Safety Advices	05
4.1 Basic Operation Procedures	06
4.2 Cares before to Start the Blender	06
4.3 Routine Inspection	07
4.4 Operation	07
4.5 After Work End	07
4.6 Maintenance	07
4.7 Advices	08
5. Problems Analysis and Solutions	08
5.1 Problems Causes and Solutions	08
5.2 Electric Diagram	09

1. Introduction

1.1 Main Safety Precautions

The High Rotation Blenders Mod. TA-04 GOURMET 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 .

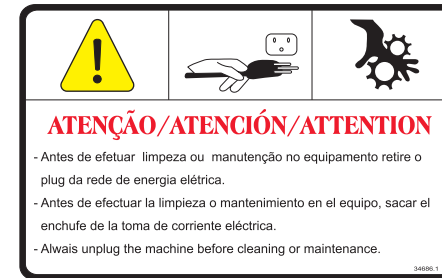
1.1.3 Before to switch ON the machine , be sure the Bowl No.02 (Pic.01) is stable on its position .

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 Always operate the blender on a clean and dry surface to avoid the motor to suck dust or water

1.1.7 Read with attention item 3.1.



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 - Motor Housing
- 05 - Base
- 06 - ON/OFF Switch
- 07 - Bowl Flange
- 08 - Speed Control Knob
- 09 - Pulse Switch



1.3 Technical Characteristics

Tabela - 01

Voltage	[V]	110 or 220 *
Frequency	[c/s]	50 / 60
Power Rating	[w]	1650
Consumption	[kw/h]	1,65
Height	[Inches]	21 7/8"
Width	[Inches]	9"
Length	[Inches]	7 7/8"
Net weight	[lb]	8.8
Gross weight	[lb]	17.6
Cup maximum capacity	[l]	4
Rotation	[rpm]	38000

(*) 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-04 GOURMET Blender shall be installed on a steady and flat surface about 850 mm above the floor .

The TA 04 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-04 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 no turn it off and check the mixing consistency after a few seconds to avoid too much blending.

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 512
North Miami, FL 33181 - USA

Or fax form to:

305-866-2704

IMPORTANT:

Only for products of the trademark: and

User Details

* Contact Person: _____

* Business type:

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

...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.

3 . Operation

3.1 Starting

Important
When placing or withdrawing the Bowl be sure the motor has stopped .

Before to switch the blender ON , adjust the desired speed using the speed control knob No. 08 (Pic 01) . Not knowing the best speed to be used, use then the maximum speed .

Minimum speed is 12,000 rpm and maximum speed is 38,000 rpm.

After to adjust the speed turn ON the blender using the ON/OFF Switch No. 06 (Pic 01) .

Pulse Switch on the right side of the motor housing strots the blender amd will keep it running as long as it is pressed.

3.2 How to Feed the Blender

The TA-04 GOURMET Blenders are machines working at high speed (approximately 38.000 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 .

Picture - 02

- 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.

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

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

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").

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.**

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534 for Customer Support, or visit the Customer Service section of 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 August 22th, 2011.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance with products **FLEETWOOD by SKYMSSEN** and **SKYMSSEN**, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, 24h Customer support, or visit the Customer Service section of www.skyfood.us.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYMSSEN** and **SKYMSSEN** 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"). 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

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

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

IMPORTANT

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

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

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

Use of abrasives:

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

Main substances that cause stainless steel corrosion:

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

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

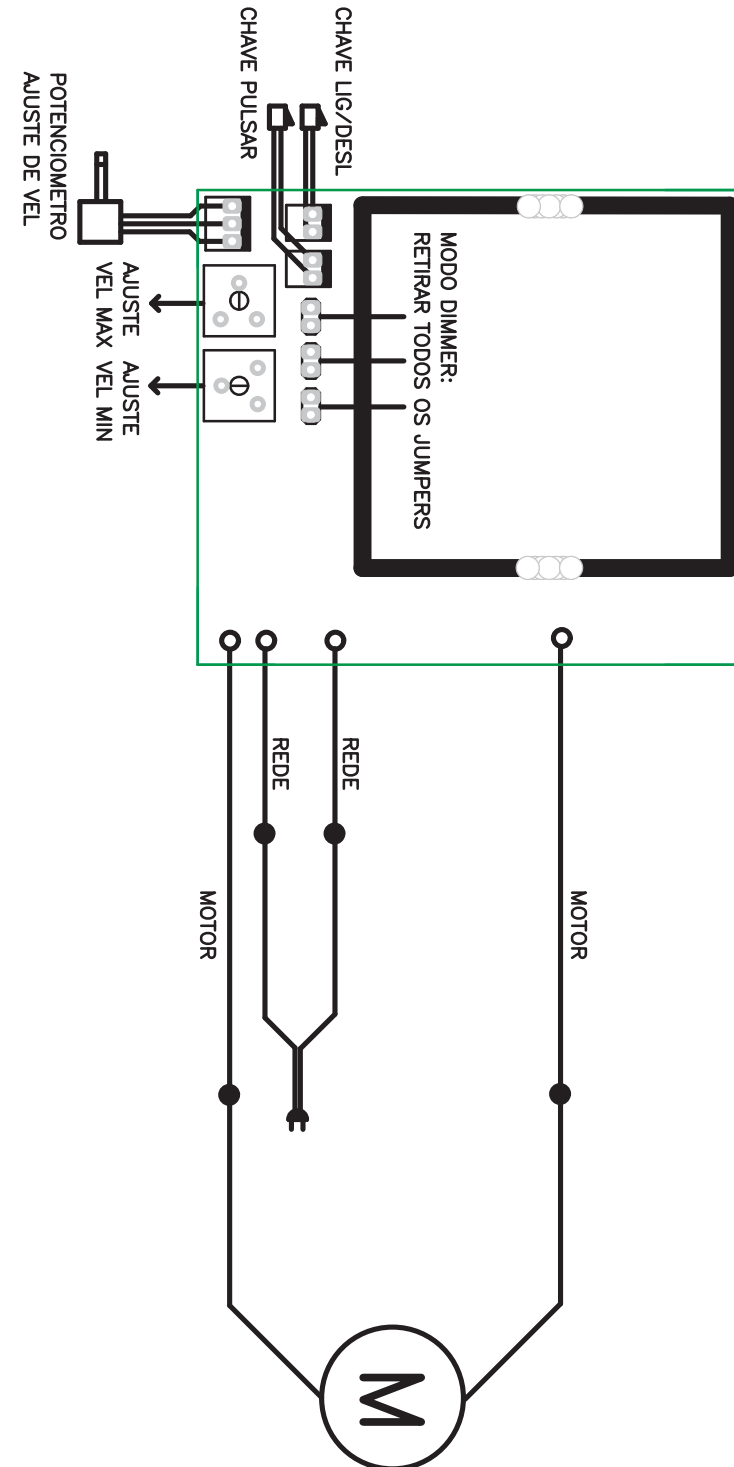
Read carefully this INSTRUCTION before to start the machine. Be sure it has been correctly understood. If any doubt arises contact the department Chief or the Dealer.

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.

5.2 Diagrama Eléctrico



5. Análisis e Resoluciones de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

La Licuadora de Alta Velocidad Modelo TA-04 GOURMET fue diseñada para necesitar un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso ocurra algún problema verifique la **Tabla - 02** abajo donde están algunas soluciones recomendadas. Además, el fabricante deja a su disposición una red de Servicio Técnico Especializado

Tabla - 02

Problemas	Causas	Soluciones
*La maquina no liga	* Falta de energía eléctrica, o enchufe afuera de su soquete.	*Verifique si el enchufe está conectado , y si hay energía eléctrica .
*El vaso vacía	*Problemas en el sistema de retención	*Llame la Asistencia Técnica
*El producto no se procesa .	*Pedazos del producto muy grandes , que no tocan las cuchillas . * Cuchillas sin filo	*Corte pedazos de aproximadamente 3,5 cm . *Llame la Asistencia Técnica

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 .

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 ALWAYS 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 .

Table - 02

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

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Cuidados

Verifique las partes girantes de la maquina al oír algún ruido anormal .
Verifique las protecciones y los aparatos de seguridad para que siempre estén en perfecto funcionamiento .

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 recoloque 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 .

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

Certifíquese 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 .

NO ALTERE las características originales de la maquina .

NO SUCIE , TIRE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O IDENTIFICACIÓN . Caso alguna esté ilegible o fuera perdida , solicite otra a su proveedor mas próximo .

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina

IMPORTANTE

Lea atentamente y con cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual antes de ligar la maquina . Certifíquese de que fueran entendidas correctamente todas las informaciones . En caso de duda , consulte su superior o el proveedor .

4.2.1. Peligro

Conductor eléctrico con aislamiento dañado, puede producir una fuga de corriente eléctrica y provocar choques eléctricos . Antes de usarlo verifique sus condiciones .

4.2.2 Avisos

Certifíquese que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, fueran completamente entendidas . Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar claro .

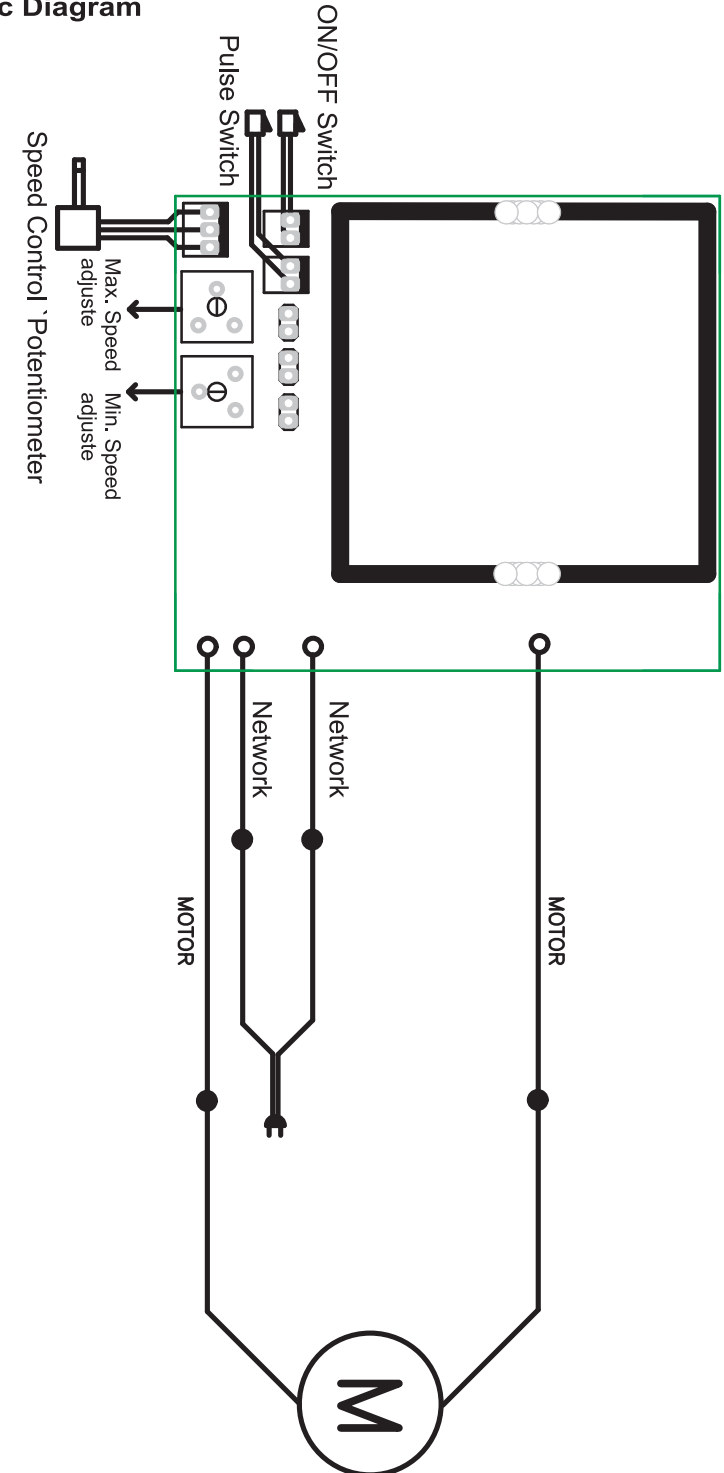
El accionamiento de un comando manual (botón, pulsante, llave eléctrica , palanca , etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre de que es el correcto .

4.2.3 Cuidados

El cable de energía eléctrica , responsable por la alimentación de la maquina , debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida .

Los cables eléctricos que se quedan sobre el suelo junto de la maquina , deben ser protegidos para evitar corto circuitos .

5.2 Electric Diagram



INDICE

1 . Introducción	11
1.1 Seguridad	11
1.2 Componentes principales	11
1.3 Características Técnicas	11
2. Instalación y Pré-operación	12
2.1 Instalación	12
2.2 Pré-Operación	12
2.3 No se Debe	12
3 . Operación	12
3.1 Accionamiento	12
3.2 Procedimiento para la Alimentación	13
3.3 Limpieza	13
4 . Nociones Generales de Seguridad	15
4.1 Practicas Básicas de Operación	15
4.2 Cuidados y Observaciones antes de ligar la maquina	16
4.3 Inspección de Rutina	17
4.4 Operación	17
4.5 Después de terminar el trabajo	17
4.6 Manutención	17
4.7 Avisos	17
5 . Analisis y Resolución de Problemas	18
5.1 Problemas Causas y Soluciones	18
5.2 Diagrama Eléctrico	19

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.

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 .

Figura - 02



- 01 – Tapa del Vaso
- 02 – Vaso
- 03 – Gabinete

IMPORTANTE

Al lavar el vaso, tomar cuidado con las cuchillas ya que poseen partes cortantes.

3.4.6 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables 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.

1. Introducción

1.1 Seguridad

La licuadora Industrial de Alta Velocidad Mod.TA-04 GOURMET es una máquina sencilla de uso y fácil limpieza. No obstante, para su seguridad, pedimos leer abajo las instrucciones para evitar accidentes:

- 1.1.1 Desconecte la máquina de la toma de corriente eléctrica, siempre cuando necesitar hacer limpieza, mantenimiento o cualquier otro tipo de servicio.
- 1.1.2 Nunca utilice instrumentos, herramientas que no hagan parte de la máquina para auxiliar en la operación de la misma.
- 1.1.3 Antes de prender la máquina, verifique si el Vaso N°02 (figura 01) está encajado correctamente en su posición.
- 1.1.4 Nunca utiliza chorros de agua directamente sobre el equipo
- 1.1.5 Nunca prenda la maquina con ropas o zapatos mojados.
- 1.1.6 Siempre trabajar con la licuadora sobre una superficie limpia y seca para evitar que el aire pueda incluir sustancias raras o agua al motor.
- 1.1.7 Leer con atención el ítem 3.1.

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 SIEMSEN.

- 01 – Tapa del vaso
- 02 – Vaso de inoxidable
- 03 – Base superior soporte del motor
- 04 – Gabinete
- 05 – Base inferior
- 06 - Llave Prende/Desliga
- 07 – Soporte del vaso
- 08 – Llave Variador de Velocidad
- 09 – Llave Pulsar



1.3 Características Técnicas

Tabela - 01

Tensión	[V]	110 ou 220 *
Frecuencia	[Hz]	50 / 60
Potencia	[W]	1650
Consumo	[kW/h]	1,65
Altura	[mm]	550
Ancho	[mm]	230
Profundidad	[mm]	200
Peso Neto	[kg]	4,1
Peso Bruto	[kg]	4,7
Capacidad Máxima del vaso	[L]	4
Rotación	[rpm]	38000

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

2. Instalación e Pre-Operación

2.1 Instalación

Instale su Licuadora de Alto Velocidad Mod.TA-04 GOUMERT sobre una superficie estable y preferentemente con 850mm de altura.

Esta licuadora fue proyectada para trabajar en 110V ó 220V (60HZ) y 220V (50HZ). Al recibirla y, antes de perderla en la toma de corriente eléctrica, compare la tensión que figura en la etiqueta que está pegada al cable eléctrico, con la tensión de su red eléctrica.

El cable de alimentación posee 2 clavijas planas y una clavija redonda, ésta última, es la clavija para conexión a tierra, para ofrecerle más seguridad. Es obligatorio que las 3 clavijas estén debidamente conectadas antes de prender la maquina.

2.2 Pre Operación

IMPORTANTE

Al colocar el Vaso de Inoxidable N°02 (Fig.01), verifique si está perfectamente encajado. El sistema de encaje, traba el Vaso en ocho posiciones a elegir, garantizando su perfecto funcionamiento.

Antes de usar su licuadora, verifique si ella encontrase firme, bien encajada en su posición.

Antes de usar su licuadora, lave todas las partes de la maquina que entran en contacto con los alimentos que serán procesados. Usar agua y jabón neutro para la limpieza. Ver instrucciones en el ítem 3.3 Limpieza (Página 3).

2.2 No se debe...

2.2.1 No esperar que su Licuadora sustituya los artefactos de la cocina. Esta licuadora no hace puré de papas o de legumbres, no hace claras en nieve ni sustitutos para coberturas de cremas. Tampoco pica carne cruda y no mezcla masas duras, ni extrae pepitas de frutas, legumbres o verduras.

2.2.2 No procesar las mezclas por mucho tiempo. Esta licuadora realiza los procesos en pocos segundos NO en minutos. Así que el tiempo por proceso debe siempre ser inferior a 01(un) minuto. Si tiene dudas si la mezcla alcanzó el punto que desea, es mejor desligar la máquina luego de algunos segundos y verificar su consistencia. Si le falta algo, puede prender la maquina unos pocos segundos más.

2.2.3 No SOBRECARGAR el motor con porciones muy pesadas o muy grandes, pues de esta forma será disminuida la vida útil de la licuadora. Si el motor parar de pronto, desligue inmediatamente la máquina, desconectando el enchufe de la toma de corriente y saque un poco de los ingredientes o agregue más liquido, para entonces volver a prender la Licuadora nuevamente.

3. Operação

3.1 Acionamento

IMPORTANTE

Cuando necesitar retirar o colocar el Vaso N°02 (Fig.01), esté seguro de la parada completa del motor.

Ajuste la velocidad deseada en la Llave Variador de Velocidad N°08 (Fig.01). Si no conoce la velocidad ideal, utilice la velocidad máxima. La velocidad mínima es de 12.000rpm y la máxima es de 38.000rpm. Luego de elegido la velocidad, prenda la maquina a través de la llave Prende/Desliga N°06 (ig.01).

La llave Pulsar del lado derecho del gabinete, tiene la función solamente PULSAR, es decir, la maquina quedará prendida hasta cuando la llave Pulsar esté presionada y desligará en el momento que la llave deje de ser presionada/pulsada.

3.2 Procedimiento para alimentación

La licuadora modelo TA-04 GOURMET, es una máquina que trabaja en alta velocidad, aproximadamente 38.00 rpm (en vacío). Para alimentar el vaso, proceder como sigue:

Corte el alimento en pedazos pequeños de aproximadamente 3,5cm. Ese proceso, ayuda en el tiempo de trituración, principalmente para productos congelados. En el caso de trituración de hielo, recomendase añadir un poco de líquido.

- 1- Retire la tapa N°01 (Fig.01) sacándola hacia arriba.
- 2- Coloque el producto en el Vaso N° 02 (Fig.01) con la máquina desligada.
- 3- Coloque la tapa N°01 (Fig.01) y prenda la máquina.

OBSERVACIÓN

El tiempo de trituración dependerá de cada producto que será procesado.

IMPORTANTE

NUNCA PRENDER LA MAQUINA EN VACIO (sin liquido y/o alimentos) PUES DAÑOS IRREPARABLES OCURRIRÁN CON SU LICUADORA.

3.3 Limpieza

IMPORTANTE

**Nunca hacer la limpieza de su licuadora con la maquina prendida a la toma de corriente eléctrica.
Antes de retirar el vaso, esté seguro de la completa parada del motor.**

Procedimiento para la limpieza de su licuadora:

- Desligar la máquina de la toma de corriente eléctrica.
- Retirar la Tapa N°01 (Fig.02) y el Vaso N02 (Fig.02).
- Retire la Tapa y el Vaso.
- Lave todas las partes con agua y jabón, excepto el gabinete.
- Para volver a montar, repita la secuencia invertida de los ítems arriba indicados.
- Pa limpiar el gabinete N°03 (Fig.02), usar un paño húmido con alcohol.