



YOU CAN TRUST



YOU CAN TRUST

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES



Skyfood Equipament LLC

OFFICE

175 SW 7th Street - Suite # 2416
Miami, FL 33130

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

UG0124 - INGLÉS

Data de Correção: 08/12/2014



High Rotation Blender / Licuadora de Alta Rotación

TA-2.0 SUPER

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT
INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

www.skyfood.us

1. Introduction

1.1 Main Safety Precautions

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

To avoid accidents read the following instructions :

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

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

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

1.1.4 Never throw water directly on the machine .

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

1.1.6 Read with attention item 3.1.

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

	ATENÇÃO ATENCIÓN ATTENTION
<p>- Antes de efetuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica. - Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica. - Always unplug the machine before cleaning or maintenance.</p>	

Registro de Garantía



Preguntas sobre como llenar este formulario?

llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Devuelva el formulario completo a la:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC

11900 Biscayne Blvd. Suite 616

North Miami, FL 33181 - USA

O fax formulario a:

786 522 6765

Información del Usuario

* Persona de Contacto: _____

* Tipo de Empresa:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Panadería Bagel y Operaciones | <input type="checkbox"/> Mayorista con Comestibles |
| <input type="checkbox"/> Panadería (Asociado con Restaurante) | <input type="checkbox"/> Mayorista sin Comestibles |
| <input type="checkbox"/> Bodega | <input type="checkbox"/> Empacador de Carne |
| <input type="checkbox"/> Negocios e Industria en la Casa de Alimentación | <input type="checkbox"/> Otros negocios que prepara o sirven alimentos |
| <input type="checkbox"/> Carnicería | <input type="checkbox"/> Otros negocios que vende, pero no sirven comida |
| <input type="checkbox"/> Abastecimiento | <input type="checkbox"/> Pizza (Cenar en /llevar) |
| <input type="checkbox"/> Club de Tiendas | <input type="checkbox"/> Restaurantes (Independiente / cadena) |
| <input type="checkbox"/> Tienda de Conveniencia | <input type="checkbox"/> Escuela |
| <input type="checkbox"/> Club de Campo | <input type="checkbox"/> Estadios / Coliseum |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Cadena / Restaurante) | <input type="checkbox"/> Supermercado |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independiente y No-Restaurant) | <input type="checkbox"/> El parque temático |
| <input type="checkbox"/> Tienda de Alimentos | <input type="checkbox"/> Universidad / Escuela |
| <input type="checkbox"/> Gobierno | <input type="checkbox"/> Viñedo |
| <input type="checkbox"/> Hospital | <input type="checkbox"/> Clube de Almacenes |
| <input type="checkbox"/> Alojamiento | <input type="checkbox"/> Operación de cocción al por mayor (no institucional) |

* Nombre de la Compañía: _____

* Dirección: _____

* Ciudad: _____

* Estado: _____ * Zip Code: _____

* Teléfono: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Página Web: _____

Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* [Item Comercial] del Producto: _____

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

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

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

* Prueba de compra: Si
 No

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

* Adquirido en: _____
Nombre de la compañía

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

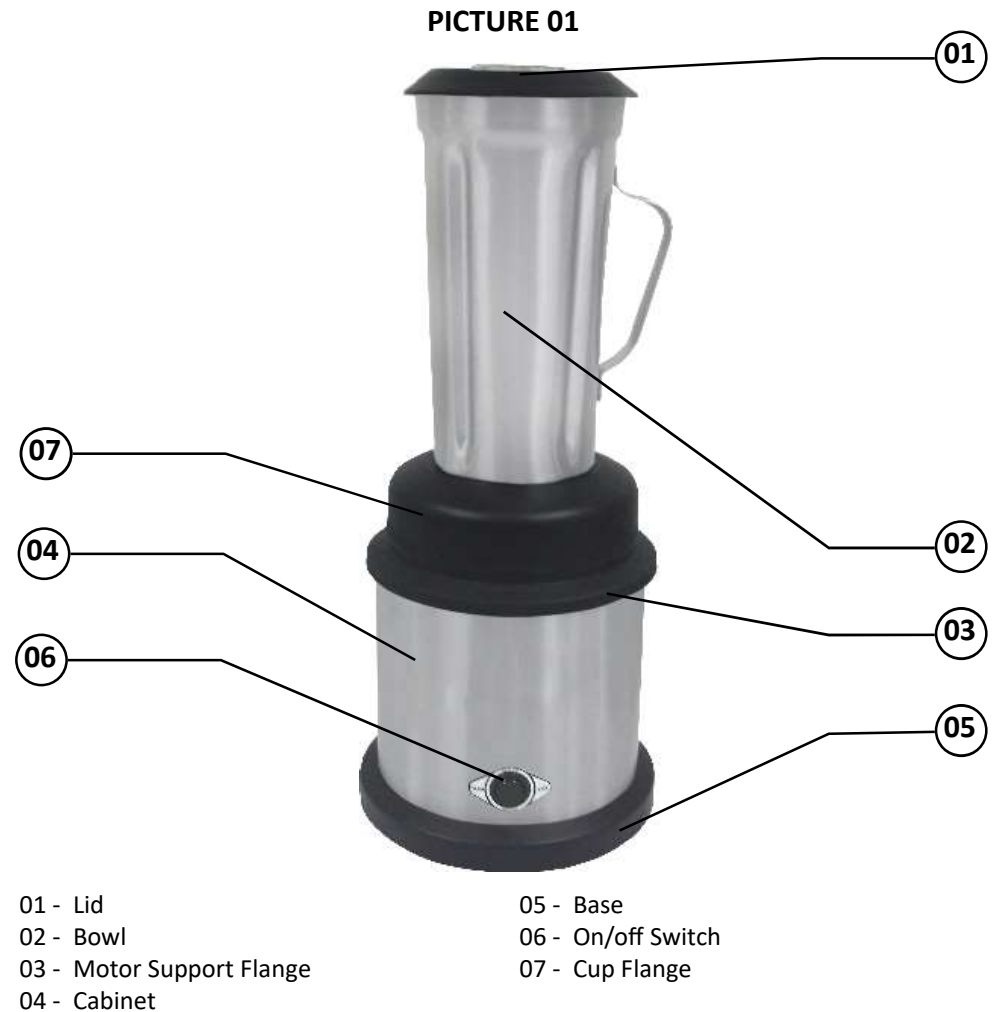
SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones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

Actualización :

Estos **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 1 de Marzo 2015.

1.2 Main Components

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



1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	TA-02 SUPER
Voltage	V	110/220*
Frequency	Hz	50/60
Rating	W	1200
Consumption	kW/h	1,2
Height	mm	500
Width	mm	200
Depth	mm	200
Net Weight	kg	1,2
Gross Weight	kg	1,3
Cup Maximum Capacity	L	2
Rotation	rpm	22000

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

2. INSTALLATION and PRE OPERATION

2.1 Installation

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

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

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

2.2 Pre Operation

Important

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

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

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

por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

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

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantia, por un periodo de seis (6) meses desde la fecha de compra por el comprador original/usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

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

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

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca FLEETWOOD by SKYMSEN, SKYMSEN y SKYFOOD.

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

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **FLEETWOOD by SKYMSSEN, SKYMSSEN** y **SKYFOOD** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó dañificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA EXCLUYE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITEDE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por pérdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable

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.

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

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

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

3.2 How to feed the blender

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

To feed it observe the following instructions:

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

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

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

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

Observation
The necessary processing time will be different for each kind of product .

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

3.3 - Cleaning

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

Instruction to wash the machine :

Switch OFF the machine.

Withdraw the Lid No. 01 (Pic.02) and the Bowl No. 02 (Pic.02) .

Wash all parts with water and soap , except the Cabinet No. 03(Pic.02).

To assemble the parts back , follow the inverse pass .

To clean the Cabinet use an alcohol wet cloth .



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

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:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bakery and Bagel Operations | <input type="checkbox"/> Meat Merchandiser with Grocery |
| <input type="checkbox"/> Bakery (Associated with Restaurant) | <input type="checkbox"/> Meat Merchandiser with MD Grocery |
| <input type="checkbox"/> Breading 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"/> Pizzeria (Dine In / Carry Out) |
| <input type="checkbox"/> Chain Stores | <input type="checkbox"/> Restaurants (Independent / Chain) |
| <input type="checkbox"/> Convenience Store | <input type="checkbox"/> School |
| <input type="checkbox"/> Country Club | <input type="checkbox"/> Steakhouse / Cafeteria |
| <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: _____

This Product Commercial Item can be found on the machine's Product Identification Label.

▪ Serial Number: _____

▪ Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Identification, can also be found on the machine's 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.

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

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

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (6) months, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty.**

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the FLEETWOOD by SKYMSSEN, SKYMSSEN and 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 March 1st, 2015.

Important

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

3.3.1 Cautions with Stainless Steel:

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

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

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

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

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

IMPORTANT

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

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 Practices

IMPORTANT

If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.

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

The machine has to be delivered 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 WITH ATTENTION.

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangers

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 shocks or even be lethal.

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys 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 lethal situation.

4.1.2 Warnings

- * The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary.
- * Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
- * Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
- * Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.
- * Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.
- * Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.
- * If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

- * In case of power shortage, immediately switch the machine off.
- * Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
- * Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
- * Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.
- * DO NOT change the standard characteristics of the machine.
- * DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYMSSEN, SKYMSSEN and 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

Never touch turning parts with your hands or any other way ,

NEVER operate the machine without any original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

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

Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.

Check the level of oil.

Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT

Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

4.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel. The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

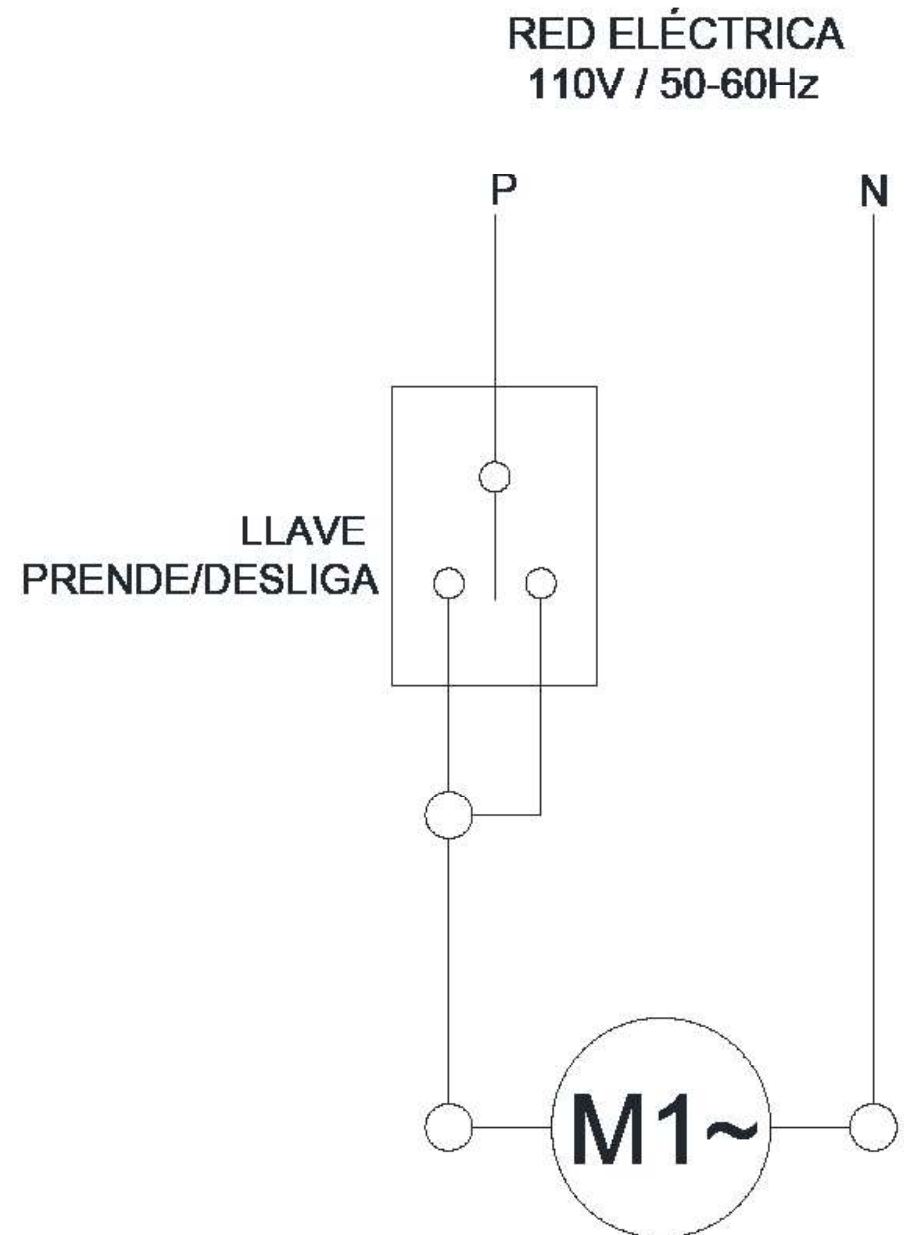
5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

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

* Service life – 2 years for regular work shift

5. Diagrama Eléctrico



4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.

JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de ligarla otra vez.

Al verificar la tensión de las correas/cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y engranajes..

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

Con la maquina ligada cualquier operación de manutención es peligrosa. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

IMPORTANTE

Siempre desligue de la red eléctrica en cualquier caso de emergencia.

4.7 Aviso

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

TABLE 02

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not switch on	Electric shortage	Check if the plug is on its socket, and if there is electric power
The bowl is leaking	Problems in the sealing system	Call Technical Assistance
The processed product inside the cup does not blend	The product is too big, not allowing the contact with the blade Knife not sharpened	Cut the ingredients to pieces smaller than 2cm size. Call Technical Assistance

6. General Advices

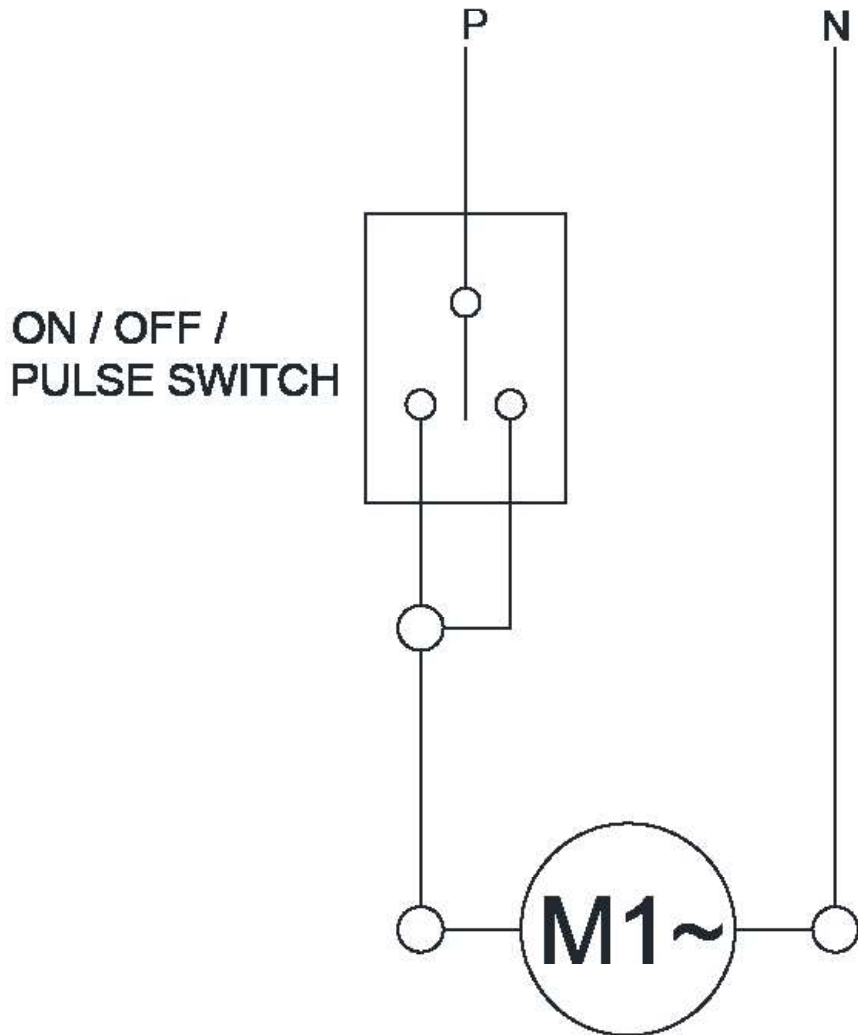
- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYFOOD is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

7. Electric Diagram

ELECTRICAL NETWORK 110V / 50-60Hz



NO ALTERE las características originales de la maquina.
NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN.
Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico más cercano.
LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN
CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS
CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.

IMPORTANTE

Lee con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Revendedor.

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

4.2.3 Cuidados

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

Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas/cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni cadenas y engranajes..

4.3.2 Cuidados

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

Verifique la tensión de las correas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa o polea tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y poleas.

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

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

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

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No atender a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave liga / desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

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

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrá hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual. Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga / desliga.

Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes.

Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.

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

INDICE

1. Introducción	16
1.1 Seguridad	16
1.2 Componentes Principales	17
1.3 Características Técnicas.....	18
2. Instalación y Pré-Operation	18
2.1 Instalación	18
2.2 Pre Operación.....	18
3. Operación.....	19
3.1 Accionamiento.....	19
3.2 Procedimiento para la Alimentación	19
3.3 Limpieza	20
4. Nociones Generales de Seguridad.....	22
4.1 Practicas Básicas de Operación	22
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.	23
4.3 Inspección de Rutina	23
4.7 Aviso	24
4.4 Operación.....	24
4.5 Después de Terminar el Trabajo	24
4.6 Manutención	24
5. Diagrama Eléctrico	25
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO	28
GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD	28

1. Introducción

1.1 Seguridad

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

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

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

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

1.1.4 Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina .

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

1.1.6 Leer con atención el item 3.1.

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



IMPORTANTE

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

3.3.1 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.

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.

Para alimentarlas proceda de la siguiente manera :

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

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

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

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

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

Observación
El tiempo de procesamiento depende de cada producto .

IMPORTANTE
Nunca ligue la maquina sin carga , pues podrán ocurrir daños irreparables .

3.3 - Limpieza

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

Encuentre abajo la descripción del procedimiento para limpiar la maquina :

Desligue la maquina .

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

Lave todas las partes con agua y jabón, salvo el Gabinete nº 03 (Fig. 02).

Para el remontaje proceda de manera inversa .

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



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

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 SKYFOOD .

PICTURE 01



- 01 - Tapa del Vaso
- 02 - Vaso
- 03 - Flange Soporte Motor
- 04 - Gabinete

- 05 - Base
- 06 - Llave Liga/Desliga
- 07 - Flange Del Vaso

1.3 Características Técnicas

TABLE 01

CARACTERISTICAS	UNIDAD	TA-02 SUPER
Voltaje	V	110/220*
Frecuencia	Hz	50/60
Potencia	W	1200
Consumo	kW/h	1,2
Altura	mm	500
Ancho	mm	200
Profundidad	mm	200
Peso Neto	kg	1,2
Peso Bruto	kg	1,3
Capacidad Maxima del Vaso	L	2
Rotación	rpm	22000

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

2. Instalación y Pré-Operación

2.1 Instalación

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

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

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

2.2 Pre Operation

IMPORTANTE

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

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

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

Usted no debería...

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

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

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

3. Operación

3.1 Accionamiento

IMPORTANTE

Quando necesite sacar el vaso N°02 (Fig.01), esté seguro de que el Motor está apagado, pues en el caso del motor estar en movimiento, pueden ocurrir accidentes y daños a la máquina.

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

IMPORTANTE

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

3.2 Procedimiento para la Alimentación

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