



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**

UG0145 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Revisão: 13/02/23

HIGH ROTATION STAINLESS STEEL BLENDER, SEAMLESS  
STAINLESS STEEL CUP

LICUADORA DE ALTA ROTACIÓN INOXIDABLE, VASO  
MONOBLOQUE 4,0 LITROS

**TA-4.0MB**

- 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](http://www.skyfood.us)

KIT:700451





# SUMMARY

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. Introduction</b> .....                                      | <b>4</b>  |
| 1.1 Safety .....  | 4         |
| 1.2 Main Components .....   | 7         |
| 1.3 Technical Characteristics .....                               | 8         |
| <b>2. Installation and Pre Operation</b> .....                    | <b>8</b>  |
| 2.1 Installation .....  | 8         |
| 2.2 Pre Operation .....   | 9         |
| <b>3 . Operation</b> .....  | <b>10</b> |
| 3.1 Starting.....   | 10        |
| 3.2 Feeding Procedures .....                                      | 10        |
| 3.3 Cleaning.....   | 12        |
| 3.4 Cautions with Stainless Steel: .....                          | 13        |
| <b>4. General Safety Practices</b> .....                          | <b>14</b> |
| 4.1 Basic Operation Practices.....                                | 14        |
| 4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON ..... | 15        |
| 4.3 Routine Inspection.....                                       | 16        |
| 4.4 Operation .....   | 16        |
| 4.5 After Finishing The Work.....                                 | 16        |
| 4.6 Maintenance.....  | 17        |
| 4.7 Advice .....  | 17        |
| <b>5. Analysis and Problems Solving</b> .....                     | <b>18</b> |
| 5.1 Problem, causes and solutions .....                           | 18        |
| <b>6. Maintenance</b> .....                                       | <b>20</b> |
| <b>7. Electric Diagram</b> .....                                  | <b>21</b> |

# 1. Introduction

## 1.1 Safety

This equipment if not correctly used is potentially dangerous, Maintenance, cleaning or any other services shall be performed by a qualified person, with the equipment unplugged.

To avoid accidents respect the following instructions:

1.1.1 Read completely these instructions.

1.1.2 To avoid to risk electric shocks and damage to the equipment 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.

1.1.3 When the equipment is in operation the operator shall supervise it, principally when children might be near.

1.1.4 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.

1.1.5 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.

1.1.6 When the equipment may have fall, have been damaged any way, or simply does not work, take it to Technical Assistance to check.

1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause corporal damages.

1.1.8 Keep the hands or any other object away from moving parts while the equipment is in operation.

1.1.9 During operation, never wear loose clothes with wide sleeves principally around the wrists.

1.1.10 Make sure the equipment voltage and the network voltage are the same, and the equipment has been solidly grounded.

1.1.11 Knife blades are very sharp, handle with care.

1.1.12 Always place the Cup Lid # 01 (Pic. 01) on the lid before to switch ON the blender.

1.1.13 Always hold the Cup # 02 (Pic. 01) as long the blender is operating. If the Cup turns

### 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:

30786 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"/> Bolera  | <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 em: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ (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.



loose switch immediately OFF the blender.

1.1.14 When blending hot liquids, remove the Cap # 01 (Pic 01) and keep the hands off the Lid orifice avoiding occasional burnings.

1.1.15 Never touch the knife when the blender is operating.

1.1.16 When installing the blender ground it properly in accordance with local recommendations.

1.1.17 Do not use the blender outside.

1.1.18 Do not let the blender operate without supervision.

1.1.19 Your blender does not 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 does not extract kernels from fruit and vegetables.

1.1.20 Remember that this kind of blender works in seconds and not in minutes. Therefore, never let your blender working for more than one minute. It is better to switch it off and check the mixing consistency after a few seconds to avoid over blending.

1.1.21 Do not overload the motor with big or heavy portions, since it will decrease the blender's lifespan. If the motor stops, immediately switch it off, unplug and remove part of the load before restarting the operation.

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

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 garantía, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.**

Accesorios serán reemplazados 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](http://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 válida.**

**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 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](http://www.skyfood.us). Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

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

**Actualización :**

Estos **Terminos y Condiciones** fueran por último actualizadas en 2 de Mayo 2016.

**IMPORTANT**

Make sure the cord is in perfect conditions for use. If it is not, change it for a new one in accordance with the technical specifications and safety rules.  
The substitution shall be made by a qualified professional, and shall respect the local safety norms.

**IMPORTANT**

This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, 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.

**IMPORTANT**

Children shall be watched in order to avoid them to play with the equipment.

**IMPORTANT**

In case of emergency take off the plug from its socket.

**IMPORTANT**

Never spray water directly on to the equipment.

**SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO**

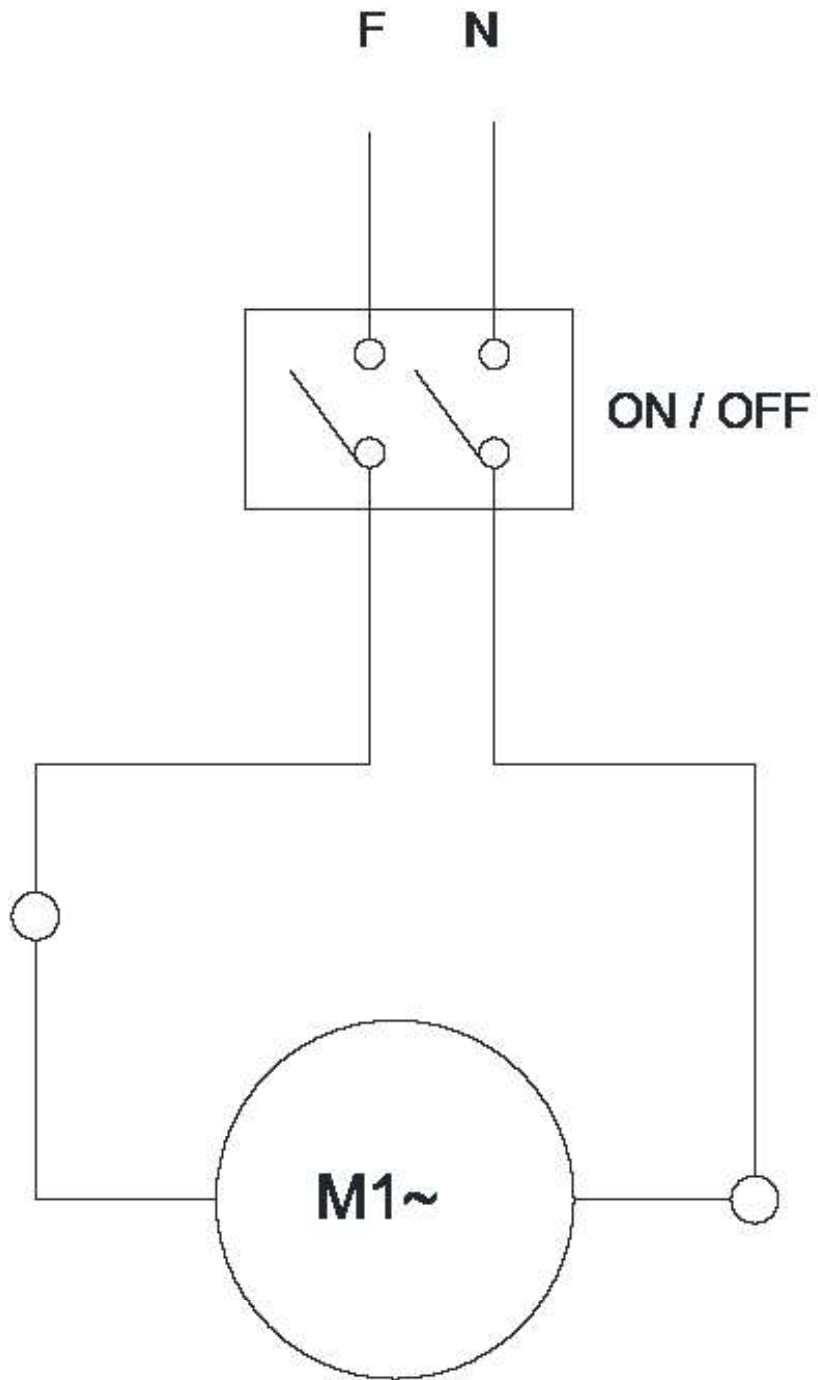
Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: 1-800-503-7534, o visite la sección de Servicio al Cliente en [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us).

**GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD**

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

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó dañificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o ly accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLÍCITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITE 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 por cualquier pérdida, 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, libetar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

## 7. Diagrama Eléctrico



## 1. 2 Main Components

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



01 - Lid

02 - Cover

03 - Glass

04 - Cabinet

05 - On/Off Switch

06 - Base

07 - Feet

### 1.3 Technical Characteristics

**QUADRO 01**

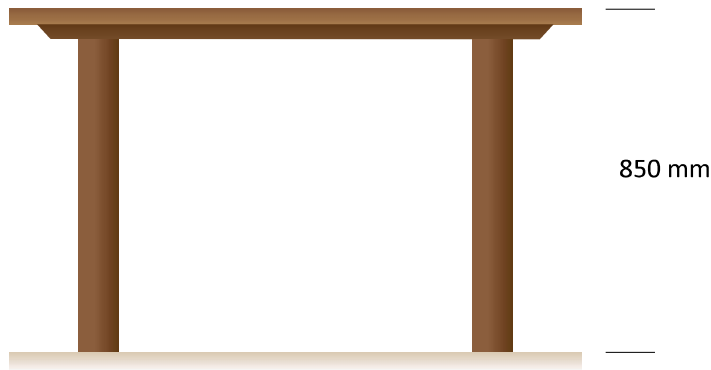
| CHARACTERISTICS      | UNIT | TA-4.0MB |
|----------------------|------|----------|
| Maximum Cup Capacity | l    | 4        |
| Voltage              | V    | 110      |
| Frequency            | Hz   | 50 / 60  |
| Power Rating         | W    | 1200     |
| Consumption          | kW/h | 1,2      |
| Height               | mm   | 550      |
| Width                | mm   | 230      |
| Depth                | mm   | 200      |
| Net Weight           | kg   | 4,33     |
| Shipping Weight      | kg   | 5,95     |

## 2. Installation and Pre Operation

### 2.1 Installation

#### 2.1.1 Placing

The Blender is to be installed onto a leveled surface approximately 850 mm high.



#### 2.1.2 Electrical Installation

This equipment was developed to be used with: 110V. Upon receiving the Blender control the voltage indicated on the cord label.

The cord has a plug with three pins one of them is grounding. It is mandatory the three pins to be connected before to start to use the blender.

## 6. Mantenimiento

El mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos con el objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciado un aumento de su vida útil y de su seguridad.

\* Limpieza verificar el ítem No. 3.3 de este manual.

\* Cableado - verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.

\* Contactos - Llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente, y que la operación del equipo sea normal.

\* Instalación - Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 2.1 de este manual.

1 - Verificaciones a ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- Controlar la tensión de la toma eléctrica;
- Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal;
- Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2 - Verificaciones a ejecutar cada tres meses:

- Verificar los componentes eléctricos como la llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica;
- Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos;
- Verificar retenedores, anillos O'ring , anillos V'ring , y otros sistemas de vedamiento;

## CUADRO 02

| PROBLEMAS  | CAUSAS  | SOLUCIONES   |
|--|---|--|
| - La maquina no prende.  | - Falta de energía eléctrica.<br>- Problemas con los circuitos eléctricos.              | - Verifique si hay energía.<br>- Llame el Servicio Técnico.                      |
| - Olor a quemado ó humo.   | - Problemas con los circuitos eléctricos.   | - Llame el Servicio Técnico.   |
| - La licuadora prende pero cuando el ingrediente es colocado en el vaso la cuchilla gira en baja rotación. | - Problema con el motor.  | - Llame el Servicio Técnico.   |
| - Cable de Alimentación dañado.  | - Falla en el transporte.   | - Llame el Servicio Técnico.   |
| - Ruidos anormales.  | - Rodamiento dañado.  | - Llame el Servicio Técnico.   |
| - El producto no licua.  | - Trozos muy grandes no permiten el contacto con la cuchilla.<br>- Cuchilla no afilada. | - Corte el producto en trozos menores de 3,5 cm.<br>- Llame el Servicio Técnico. |
| - Vaciamiento del Vaso.  | - Problema con el vedamiento.   | - Llame el Servicio Técnico.   |

### IMPORTANT

Make sure that the network voltage is the same as the machine voltage.

## 2.2 Pre Operation

Before using the machine all parts that get in contact with food must be washed with running water and neutral soap. To clean your Blender read item 3.3 Cleaning.

Make sure the blender is stable on its working place.

### 2.2.1 Placing the Cup

The Cup # 02 (Pic. 1) has a placing system allowing it to be easy and safely fitted

To remove the Cup just lift it using the handle .

Always remove or replace the Cup holding it firmly by its handle.

### IMPORTANT

Never remove or place the Cup with the Blender switched ON.

### 2.2.2 Placing the Lid

The Cup has a Lid (Pic. 02) developed with non toxic material assuring an efficient seal while processing. Make sure the lid is correctly placed on the cup as you may see picture 02 below.

Picture 02



### 2.2.3 Placing the Cap

The Cap (Pic.03) may be used to watch the process and also to add ingredients.

To remove it just turn it clockwise, and when loose lift it.

**Picture 03**



## 3 . Operation

### 3.1 Starting

The Blender is started by pressing the ON/OFF Switch # 05 (Pic.01) to position “I”.

To switch OFF the blender press the ON/OFF Switch to position “O “.

### 3.2 Feeding Procedures

Before to use the blender all the parts in contact with the product shall be washed with water and neutral soap (read item 3.3 cleaning).

Make sure the equipment is stable on its working place.

Remove the Lid with its Cap from the Cup.

With the blender switched OFF put inside the Cup first the receipt liquid ingredients and only after the ingredients having more consistence.

#### **IMPORTANT**

**Cut the products in small size pieces of about 3,5 cm. This will help the blending process time principally with frozen products.  
When blending ice add some water.**

## 4.7 Avisos

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

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

## 5. Análisis y Resolución de Problemas

### 5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Las Licuadoras fueran diseñadas para que necesiten un mínimo de mantención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su Licuadora, verifique la Cuadro – 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

### 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 Mantenimiento

#### 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.

Place the Lid and the Cap following instruction given at item 2.2.2 and 2.2.3.

#### IMPORTANT

Do not use the blender to process heavy dough .

#### IMPORTANT

The blending time may be different for different products kinds. When blending solid ingredients add some liquid, not following such precaution may create an overheating that will damage the seal.

#### IMPORTANT

Never switch the machine on without load in it because it will cause irreparable damages.

Attention:

- Seamless cup has a "V" shape that grants the formation of a powerful liquid vortex that pulls all ingredients towards the blade to be processed. That leads to a better and more homogenous result, achieved in less time.

- In heavier recipes, such as mayonnaise, açai or cakes, the vortex may close. If that happens it means that the processing is not happening correctly. The ingredients will stop moving at the upper part of the cup, and a vacuum bubble will form on the helix, as shown on Pic. 04, damaging the equipment.

- In those cases it is necessary to adjust the recipe, by diminishing it, or increasing the liquid portion of it allowing the vortex to remain active at all times.

Picture 04



### 3.3 Cleaning

#### IMPORTANT

**Never do cleaning with the machine plugged in. Always unplug the machine before cleaning.**

The blender shall be totally cleaned and sanitary:

- Before to be used first time;
- After daily operation is finished;
- When it has not be used for a long time;

Some parts of the blender may be removed to be cleaned:

- Lid # 01 (Pic.01);
- Cup # 02 (Pic.01);
- Cap # 03 (Pic.01).

Clean all the parts with water and neutral soap.

Wash all the components with water and neutral detergent.

- To wash the inside of the Cup, fill the Cup to half its capacity with water and add a small dose of neutral detergent.
- Put on the lid and turn on the blender for 30 seconds.
- Remove contents and rinse the Cup.
- If necessary use a brush with handle and nylon bristles to assist in the removal of materials impregnated in it.

#### IMPORTANT

**Do not spray water directly on to the blender.**

#### 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 queden sobre el suelo junto de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

## 4. Nociones Generales de Seguridad

**IMPORTANTE**  
**Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu produto, favor desconsiderar.**

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

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

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

### 4.1 Practicas básicas para la Operación

#### 4.1.1 Peligros

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

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

#### 4.1.2 Advertencias

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

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

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

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

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

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

### 3.4 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

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

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

### 4.1 Basic Operation Practices

#### 4.1.1 Dangerous parts

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

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

#### 4.1.2 Warnings

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

Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.

Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.

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

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

If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if the sign has been made and responded.

## 3.4 Cuidado con los aceros inoxidable

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

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

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

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

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

### IMPORTANTE

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

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión. Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

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

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidable:

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

### 3.3 Limpieza y Higienización

#### IMPORTANTE

**Nunca haga la limpieza con la maquina prendida a la red eléctrica. Para hacer la limpieza saque el enchufe del soquete.**

El equipo debe ser totalmente limpio y higienizado:

- Antes de ser usado por la primera vez;
- Al terminar un día de trabajo;
- Siempre que no haya sido usado por un largo periodo;
- Antes de ponerlo en operación después de un largo tiempo sin uso.

Algunas partes del equipo pueden ser retiradas para la limpieza:

- Tapa No.01 (Fig.01);
- Vaso No.02 (Fig.01);
- Sobre Tapa No.10 (Fig.01).

Lave todas las partes con agua y jabón neutro.

- Para lavar el interior del vaso, llene el vaso hasta la mitad de su capacidad con agua y agregue una pequeña dosis de detergente neutro.
- Coloque la tapa y encienda la licuadora durante 30 segundos.
- Retire el contenido y enjuague la taza.
- Si es necesario, utilice un cepillo con mango y cerdas de nylon para ayudar a eliminar los materiales impregnados.

#### IMPORTANTE

**Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.**

### 4.1.3 Advices

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

- Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
- Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.
- Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.
- DO NOT MODIFY original characteristics of the machine.
- DO NOT REMOVE, TEAR OFF or MACULATE ANY SAFETY or IDENTIFICATION LABELS stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

### 4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON

#### IMPORTANT

**Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions and that you have well understood all information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.**

### 4.2.1 Danger

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

### 4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

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

### 4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine. Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

### 4.3 Routine Inspection

#### 4.3.1 Advice

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

#### 4.3.2 Precautions

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

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

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

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

### 4.4 Operation

#### 4.4.1 Advice

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

The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden.

- Never touch turning parts with your hands or in any other way.
- NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions.

### 4.5 After Finishing The Work

#### 4.5.1 Precautions

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

Never clean the machine unless it has come to a COMPLETE STOP.

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

DO NOT place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

#### IMPORTANTE

**Corte los ingredientes en trozos pequeños de aproximadamente 3,5 cm, eso reducirá el tiempo de procesamiento principalmente con ingredientes congelados. Para procesamiento de hielo recomendase la adicción de un poco de agua.**

Posicione la Tapa y la Sobre Tapa como indicado en los ítems 2.2.2 y 2.2.3 en seguida prenda el equipo.

#### IMPORTANTE

**No use el equipo para procesar masas pesadas.**

#### IMPORTANTE

**El tiempo de procesamiento varía para cada producto. No es recomendable el procesamiento de ingredientes sólidos sin el auxilio de algún líquido, pues podrá ocurrir un sobre calentamiento trayendo daños al sistema de vedamiento del Vaso.**

#### IMPORTANTE

**Nunca prenda la maquina sin carga, pues podrán ocurrir daños irreparables.**

Atención:

- El vaso monobloque de inoxidable posee diseño en V para asegurar la formación de un vórtice (remolinos) que direcciona el alimento hacia las cuchillas, triturando homogéneamente, con mejores resultados y menores tiempos de preparación.

- En recetas más pesadas, como la pasta de açaí, mayonesa, cremas muy densas, el vórtice puede cerrar y no procesará la receta, como lo vemos en la Fig.04, ocasionando daños al equipamiento.

En dichos casos y alimentos específicos, es necesario reducir la receta o aumentar la cantidad de líquido, pues siempre es necesario que haga el vórtice durante todo el tiempo de procesamiento de la receta.

FIGURA 04



### 2.2.3 Posicionamiento de la Sobre Tapa

La Sobre Tapa (Fig. 03) podrá ser usada para observar el procesamiento. Y también para añadir ingredientes para su procesamiento.

Para removerla basta girarla en el sentido horario hasta que se suelte, y entonces tirarla verticalmente para arriba.

**FIGURA 03**



## 3. Operación

### 3.1 Accionamiento

Para accionar la maquina apriete la llave Prende/Desliga No. 05 (Fig.01) poniéndola en la posición "I".

Para desligar la licuadora apriete la llave Prende/Desliga No. 05 (Fig.01) poniéndola en la posición "O".

**IMPORTANTE**

**Cuando desee retirar o colocar el Vaso N.02 (Fig.01), certifique de que el motor esté parado.**

### 3.2 Procedimiento para la Alimentación

Antes de usar la licuadora lave todas las partes que entren en contacto con los productos que serian procesados con agua y jabón neutro (vea ítem 3.3 limpieza).

Certifíquese que el equipo esté firme en su local de trabajo.  
Retire del Vaso la Tapa con su Sobre Tapa.

Con la licuadora desligada coloque en primer lugar los ingredientes líquidos de la receta, después ponga los ingredientes de mas consistencia.

## 4.6 Maintenance

### 4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

**IMPORTANT**

**Always unplug the machine when emergency cases arise.**

### 4.7 Advice

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

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

## 5. Analysis and Problems Solving

### 5.1 Problem, causes and solutions

The Blenders were 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 such problem occurs with your Blender refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

**IMPORTANTE**  
**Certifíquese que el voltaje de la red eléctrica es el mismo del de la licuadora.**

### 2.2 Pré-Operación

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

Verifique que el equipo esté firme en su posición de trabajo.

#### 2.2.1 Posicionamiento del el Vaso

El Vaso No.02 (Fig.01) posee un sistema que permite su encaje de manera simples, ágil y segura.

Para remover el Vaso basta tirarlo verticalmente para arriba con la asa.

Siempre remueva o recolque el Vaso agarrándolo firmemente por su asa.

**IMPORTANTE**  
**Nunca remueva ó coloque el Vaso con la licuadora prendida.**

#### 2.2.2 Posicionamiento de la Tapa

El Vaso posee una Tapa ( Fig 01 ) de material atoxico que provee un vedamiento eficiente durante la operación. Observe que la Tapa esté en su posición correcta sobre el Vaso de acuerdo con la Figura 02 abajo:

**FIGURA 02**



### 1.3 Características Técnicas

**CUADRO 01**

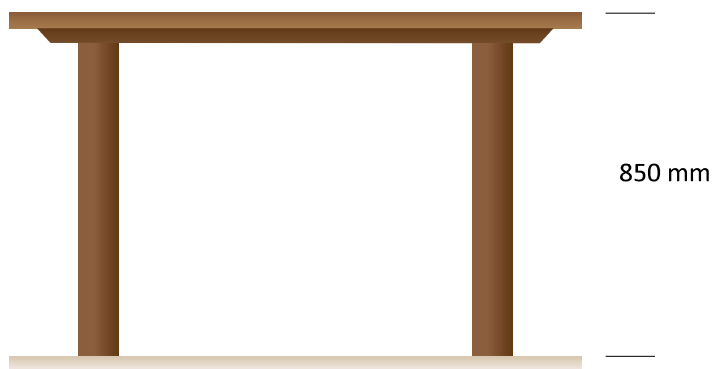
| CARACTERÍSTICAS           | UNIDADE | TA-4.0MB |
|---------------------------|---------|----------|
| Capacidad máxima del Vaso | l       | 4        |
| Voltaje                   | V       | 110      |
| Frecuencia                | Hz      | 50 / 60  |
| Potencia                  | W       | 1200     |
| Consumo                   | kW/h    | 1,2      |
| Altura                    | mm      | 550      |
| Ancho                     | mm      | 230      |
| Profundidad               | mm      | 200      |
| Peso Neto                 | kg      | 4,33     |
| Peso Bruto                | kg      | 5,95     |

## 2. Instalación y Pré-Operación

### 2.1 Instalación

#### 2.1.1 Posicionamiento

Instale su Licuadora de Alta Rotación sobre una superficie estable con preferencia de 850 mm de altura.



#### 2.1.2 Instalación Eléctrica

La TA-4.0MB fue desarrollada para 110 Volts. 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 tres clavillos, uno de ellos es la conexión a la tierra. Los tres clavillos deben estar conectados.

**Table 02**

| PROBLEM  | CAUSES  | SOLUTIONS  |
|--|---|--|
| - The blender does no switch ON.   | - Electricity shortage.<br>- Problem with the blender electric circuit.           | - Check electricity.<br>- Call technical assistance.               |
| - Burning smell or smoke.  | - Problem with the blender electric Circuits.                                     | - Call technical assistance.                                       |
| - The blender starts, but after to place the ingredients inside the cup , the blender rotation is too low. | - Problem with the motor.   | - Call technical assistance.                                       |
| - Damaged cord.  | - Problem during transportation.  | - Call technical assistance.                                       |
| -Unusual noises.   | - Damaged bearing   | - Call technical assistance.                                       |
| -The product does not process.   | - Product pieces too large do not allow contact with the knife.<br>- Blunt knife. | - Cut smaller pieces about 3,5 cm.<br>- Call technical assistance. |
| - Cup is leaking.  | - Damaged seal.   | - Call technical assistance.                                       |

## 6. Maintenance

Maintenance must be considered a set of procedures with the purpose to keep the equipment best operating conditions , therefore increasing the equipment life and safety.

\* Cleaning – check item 3.3 Cleaning.

\* Wiring - Check all wires regarding deteriorate conditions as well as all electric contacts (terminals) regarding tightening and corrosion.

\*Contacts – ON/OFF switch, emergency button, reset button , electronic circuits etc, check the equipment in order to assure that all components are correctly working and the equipment operation is normal.

\* Installation – make sure the installation followed item 2.1 instructions.

1 – Each month check:

- Check the electrical installation.
- Measure the voltage at the socket.
- Measure the working current and match it with the nominal current.
- Check the tightening of all electric terminals to avoid bad contacts.
- Check electric motor shaft clearance.
- Check the wiring for overheating, insulation failures and mechanical damages.

2 – Each three month checks:

- Check electrical components such as ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic and electric circuits, overheating, insulation failings, or mechanical damages.
- Check bearings clearances.
- Check retainers, O’rings, V’rings and other seals.

## 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.

FIGURA 01



01 - Tapón de la tapa

02 - Tapa

03 - Vaso

04 - Gabinete

05 - Interruptor Encendido/Apagado

06 - Base

07 - Pies

**IMPORTANTE**

Certifíquese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no estuviera, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado y deberá respetar las normas locales de seguridad.

**IMPORTANTE**

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

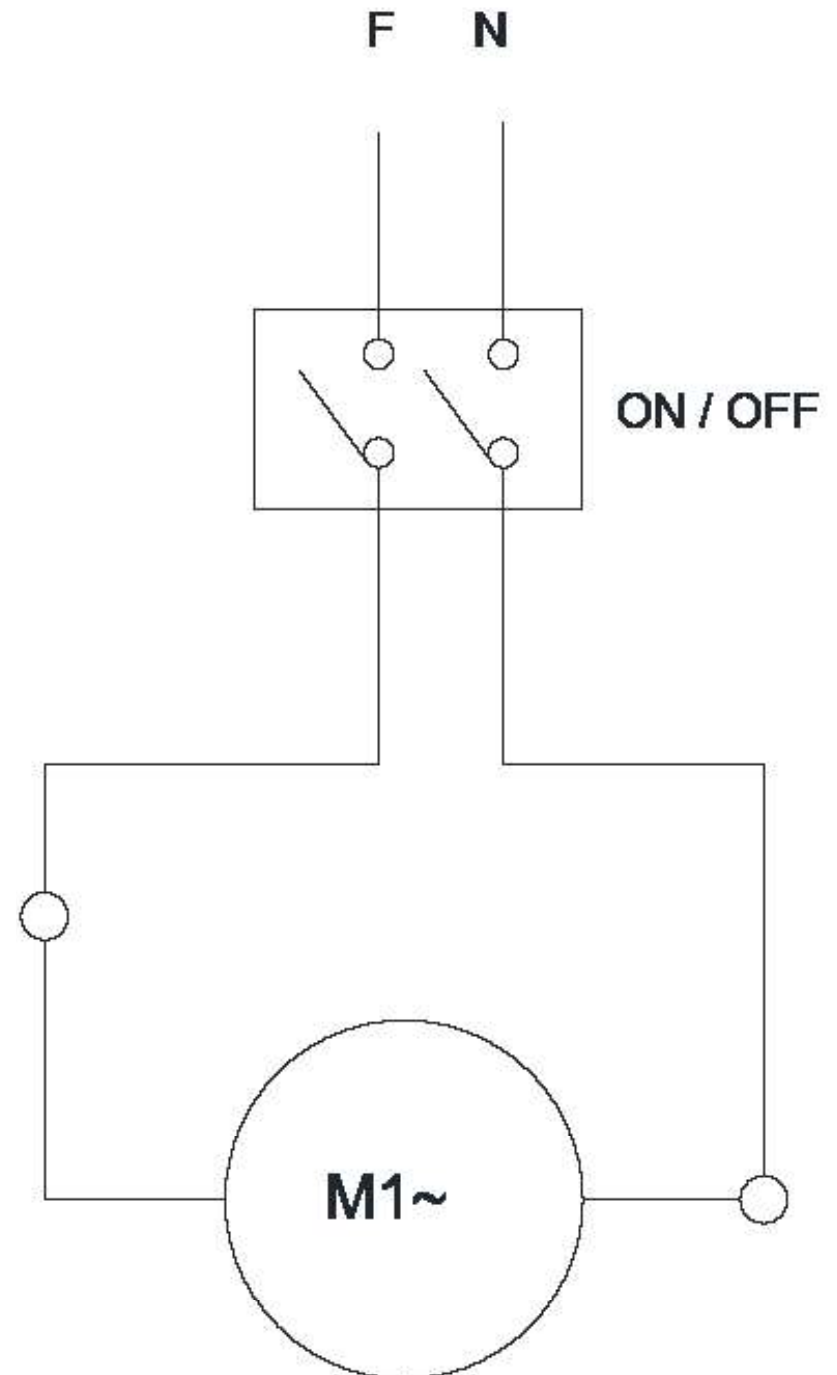
**IMPORTANTE**

Recomendase que los niños sean vigilados para que no se les permita jugar con el equipo.

**IMPORTANTE**

Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.

**7. Electric Diagram**



#### 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](http://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

1.1.13 Siempre agarre el Vaso No.02 (Fig 01) mientras la licuadora esté funcionando. Si el Vaso se suelta desligue inmediatamente el equipo.

1.1.14 Al licuar líquidos calientes, retire la Sobre Tapa No.10 (Fig 01) y mantenga las manos lejos de agujero en la Tapa, para evitar posibles quemaduras.

1.1.15 Nunca toque las cuchillas con el equipo en funcionamiento.

1.1.16 A la instalación eléctrica del equipo haga la conexión a la tierra según las normas de seguridad locales.

1.1.17 No use la licuadora al aire libre.

1.1.18 No deje la licuadora funcionando sin supervisión.

1.1.19 No se debe esperar que su Licuadora sustituya los artefactos de la cocina. La licuadora no hace puré de papas, no hace claras en punto de nieve o sustitutos para coberturas de cremas. No pica carne cruda ni mezcla masas duras y tampoco extrae pepitas, huesos o semillas de frutas o verduras.

1.1.20 No se debe procesar las recetas o mezclas por mucho tiempo. Esta licuadora realiza los procesos en segundos NO en minutos. Así que el tiempo de los procesos, debe siempre ser inferior a un minuto. Si tienen dudas si la mezcla alcanzó el punto que desean, es mejor desligar la máquina luego de algunos segundos y verificar su consistencia.

1.1.21 No se debe 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, desligar inmediatamente la máquina, desconectando el enchufe de la toma de corriente y sacar un poco de los ingredientes, para entonces volver a prender la Licuadora.

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

## 1. Introducción

### 1.1 Seguridad

Esta Licuadora es potencialmente PERIGLOSA cuando usada incorrectamente. Es necesario realizar el mantenimiento, limpieza y/o cualquier otro servicio por una persona calificada y con el equipo desconectado de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser respetadas para evitar accidentes:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar el riesgo de choques eléctricos y daños al equipo, nunca lo use con ropas ó pies mojados y/o sobre superficies húmedas ó mojadas, no lo sumerja en agua ni en cualquier otro líquido, y no use un chorro de agua directamente sobre el equipo.

1.1.3 El uso de cualquier equipo debe siempre ser supervisado, principalmente cuando en uso cerca de niños.

1.1.4 Desconecte el equipo de la red eléctrica cuando fuera de uso, antes de limpiarlo, remover accesorios, mantenimiento ó cualquier otro servicio.

1.1.5 Nunca use el equipo caso esté con el cable de alimentación ó el enchufe dañados. Certifíquese que el cable no se quede en la borda de una mesa, ó que toque superficies calientes.

1.1.6 Si el equipo sufrir una caída, esté dañado de cualquier manera o no funciona, llévelo al Servicio Técnico para revisión, reparación, ajuste mecánico ó eléctrico.

1.1.7 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones corporales.

1.1.8 Mantenga las manos y cualquier utensilio lejos de las partes en movimiento del equipo mientras esté funcionando para evitar lesiones corporales ó daños al equipo.

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

1.1.10 Certifíquese que el voltaje de la red eléctrica sea el mismo de lo del equipo, y que la conexión a la tierra sea correctamente realizada

1.1.11 Las cuchillas son muy afiladas, tenga cuidado.

1.1.12 Siempre coloque la Tapa del Vaso No.01 (Fig 01) en la licuadora antes de prender el equipo.

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

**This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.**

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

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website [www.skyfood.us](http://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](http://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 2<sup>nd</sup>, 2016.

# INDICE

## 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 NO Grocery                |
| <input type="checkbox"/> Bowling Center                                | <input type="checkbox"/> Meat Packer and Purveyor                         |
| <input type="checkbox"/> Business and Industry In-House Fooding        | <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 (Drive 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"/> Winery / Winery                                  |
| <input type="checkbox"/> Hospital                                      | <input type="checkbox"/> Warehouse Clubs                                  |
| <input type="checkbox"/> Lodging                                       | <input type="checkbox"/> Wholesale Baking Operations (Non-Institutional)  |

### Company Name:

### Address:

### City:

### State:

### Zip Code:

### Phone:

### Fax:

### E-mail:

### Web page:

I would like to join the Mail List

I would like to join the E-mail List

## Product Details

### Product Commercial Item:

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

### Serial Number:

### Confirm Serial Number:

This Information, the Product Identification, can also be found on the product'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 Fan.

|  |    |
|--|----|
| 1. Introducción .....  | 26 |
| 1.1 Seguridad .....  | 26 |
| 1.2 Componentes Principales.....                             | 29 |
| 1.3 Características Técnicas.....                            | 30 |
| 2. Instalación y Pré-Operación .....                         | 30 |
| 2.1 Instalación .....  | 30 |
| 2.2 Pré-Operación.....                                       | 31 |
| 3. Operación.....  | 32 |
| 3.1 Accionamiento.....                                       | 32 |
| 3.2 Procedimiento para la Alimentación .....                 | 32 |
| 3.3 Limpieza y Higienización .....                           | 34 |
| 3.4 Cuidado con los aceros inoxidables .....                 | 35 |
| 4. Nociones Generales de Seguridad .....                     | 36 |
| 4.1 Practicas básicas para la Operación .....                | 36 |
| 4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina ..... | 37 |
| 4.3 Inspección de Rutina .....                               | 38 |
| 4.4 Operación.....   | 38 |
| 4.5 Después de Terminar el Trabajo .....                     | 38 |
| 4.6 Mantenimiento .....                                      | 38 |
| 4.7 Avisos .....   | 39 |
| 5. Análisis y Resolución de Problemas .....                  | 39 |
| 5.1 Problemas, Causas y Soluciones.....                      | 39 |
| 6. Mantenimiento.....  | 41 |
| 7. Diagrama Eléctrico.....                                   | 42 |