INSTRUCTIONS MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES



CUTTER, STAINLESS STEEL, WITH SAFETY SYSTEM, 4 LITERS
CUTTER, INOXIDABLE, CON SISTEMA DE SEGURIDAD, 4 LITROS

MODEL/MODELO

SNZ CUTTER 4LR

687160 - ENGLISH/ESPAÑOL
Data de Revisão: 13/10/2026
Senzani Internacional Panama Corporation
RUC 1863556-1-715781 DV 58
(001) 7862960485
www.senzanigroup.com

DUE TO TE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATIONS CONTAINED HERE MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.
DEBIDO A LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES AQUÍ CONTENIDAS PUEDEN SER MODIFICADAS SIN PREVIO AVISO.

SUMMARY

1. Introduction 2
1.1 Safety 2
1.2 Main components and technical characteristics 3
2. Installation and Pre-Operation 4
2.1 Installation 4
2.2 Pre-Operation 4
2.3 Assembling the Scraper 4
3. Operation 5
3.1 Starting the appliance 5
3.2 Operation procedures 5
3.3 Safety System 6
3.4 Cleaning and Sanitizing 6
3.5 Cautions with Stainless Steels 7
4. Safety Notions 7
4.1 Basic Operation Practice 7
4.2 Precautions and Observations before Turning on the Equipment 8
4.3 Routine Inspection 8
4.4 Operation 8
4.5 After finishing work 8
4.6 Maintenance 8
4.7 Advices 8
5. Analysis and Problems Solving 9
5.1 Problem, causes and solutions 9
6. Maintenance 9
7. Electric Diagram 10

1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used this Blender is a potentially DANGEROUS machine.
Before using it, read the manual with attention and keep it in an accessible place for future check. To avoid accidents, injuries and harm to the equipment, follow the instructions below:

1.1.1 Never use it with wet clothes or shoes and/or standing on wet floors. Do not plunge it into water nor any other liquid, do not spray water directly to the equipment.
1.1.2 When the equipment is in operation the operator shall supervise it, principally when children might be near.
1.1.3 Unplug the equipment when: It is not in use, before to clean it, before to remove or to place some accessory, before maintenance or any other service.
1.1.4 Do not operate the equipment if the cord or plug are damaged. Do not lean the cord on table edges , nor let them lie on hot surfaces.
1.1.5 If the equipment falls , has been damaged in any way, or simply does not work, take it to Technical Assistance to check.
1.1.6 Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
1.1.7 Keep the hands or any other object away from moving parts while the equipment is in operation.
1.1.8 During operation, do not wear loose clothes with wide sleeves principally around the wrists.
1.1.9 When installing the electric equipment, connect the grounding wire according to the safety standards.
1.1.10 Sharp blades, handle carefully.
1.1.11 When installing the appliance, connect the grounding wire according to the local safety rules.
1.1.12 For your own safety all the products shouldn´t have a temperature higher than 40°C.
1.1.13 This product was developed to be used in comercial kitchens. It is used, for example, in restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, and similar places.

This equipment is not recommended when:

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

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

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

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

⚠ **In case of emergency, unplug the appliance from wall electrical outlet immediately.**

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

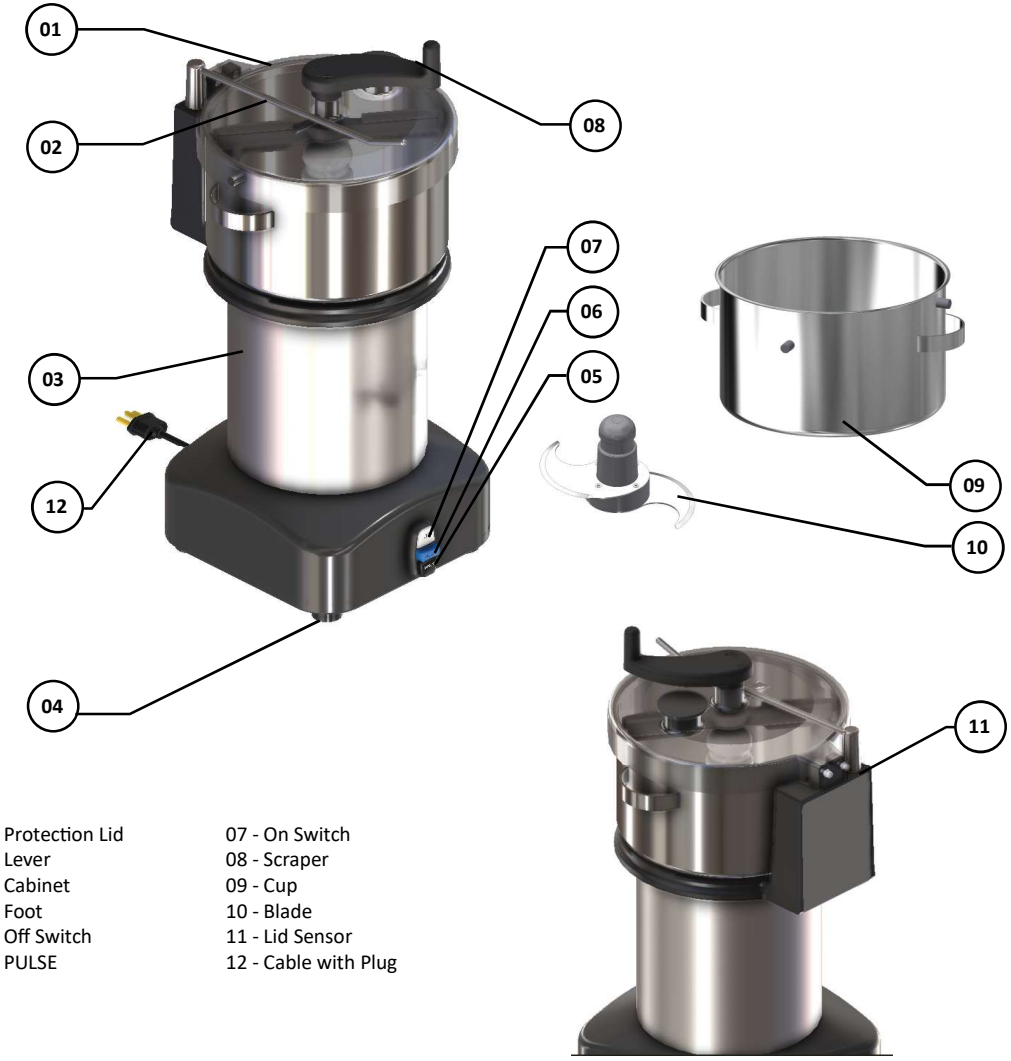
⚠ **Never wash the appliance with direct intense water jets.**

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

1.2 Main components and technical characteristics

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

PICTURE 01



01 - Protection Lid
02 - Lever
03 - Cabinet
04 - Foot
05 - Off Switch
06 - PULSE
07 - On Switch
08 - Scraper
09 - Cup
10 - Blade
11 - Lid Sensor
12 - Cable with Plug

CHART 01

CHARACTERISTICS	UNIT	SNZ CUTTER 4LR
Cup Capacity	l	4
Voltage	V	110
Frequency	Hz	60
Motor Power	HP	0,5
Height	mm	530
Width	mm	265
Depth	mm	275
Net Weight	kg	15,51
Gross Weight	kg	17

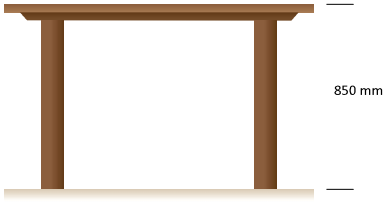
(*) The voltage will be unique according to the motor the machine is equipped with.
(**) The frequency will be unique, according to the motor the machine is equipped with.

2. Installation and Pre-Operation

2.1 Installation

2.1.1 Positioning

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



2.1.2 Electrical Installation

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

When you receive the equipment check the voltage indicated on the cord label. The power plug has 2 (two) pins and a hole is for the grounding. It´s mandatory that all three spots are properly connected.

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

2.2 Pre-Operation

- Before to use the equipment all the parts to be in contact with the product shall be washed with water and neutral soap.
- Make sure the equipment is stable on the working surface, if not adjust the height of the foot with a tool.

2.3 Assembling the Scraper

The Scraper (item 08, Picture 01) is an accessory that must be assembled onto the Protective Cover (item 01) before use. Follow the steps below to ensure proper locking and safe operation.

Step-by-step assembly:

1. Insert the Lever into the central hole of the Cover.

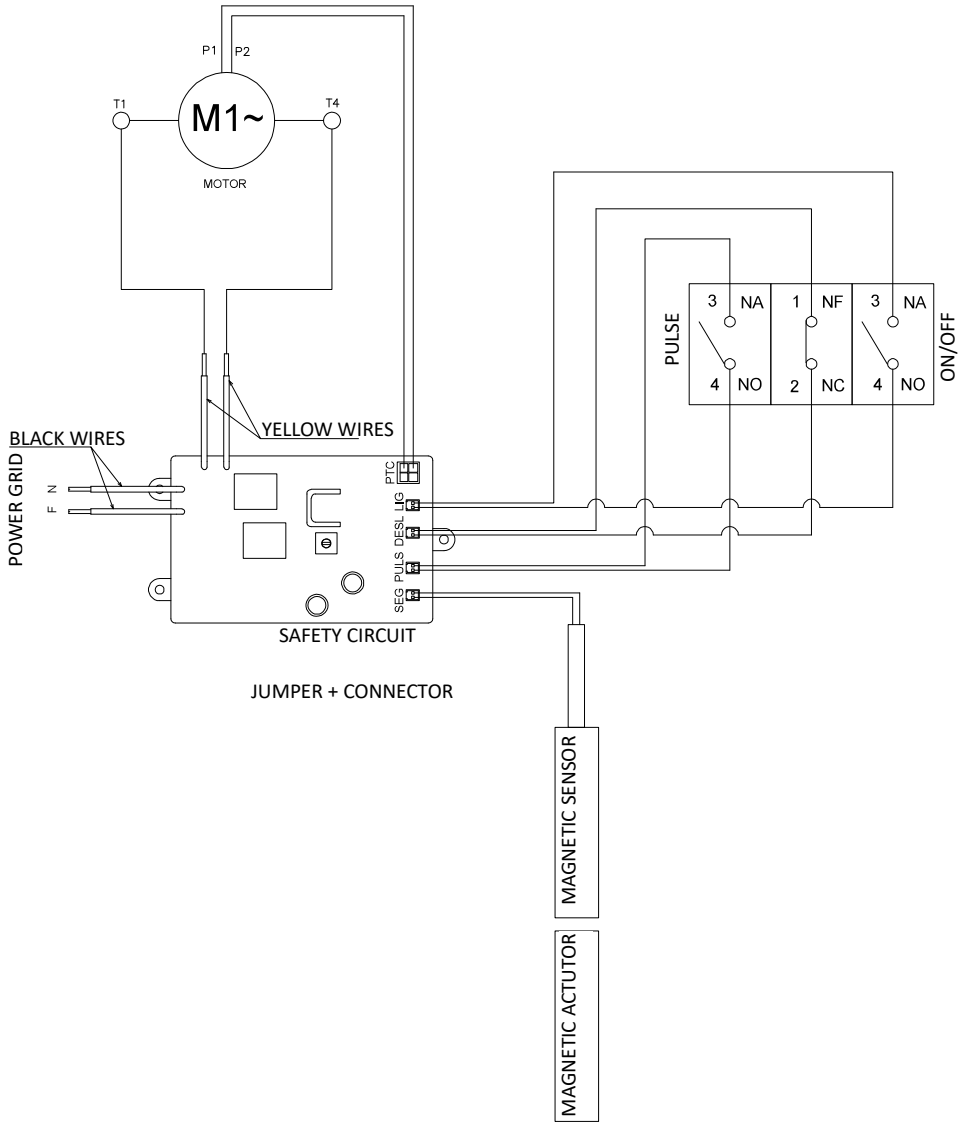
PICTURE 2



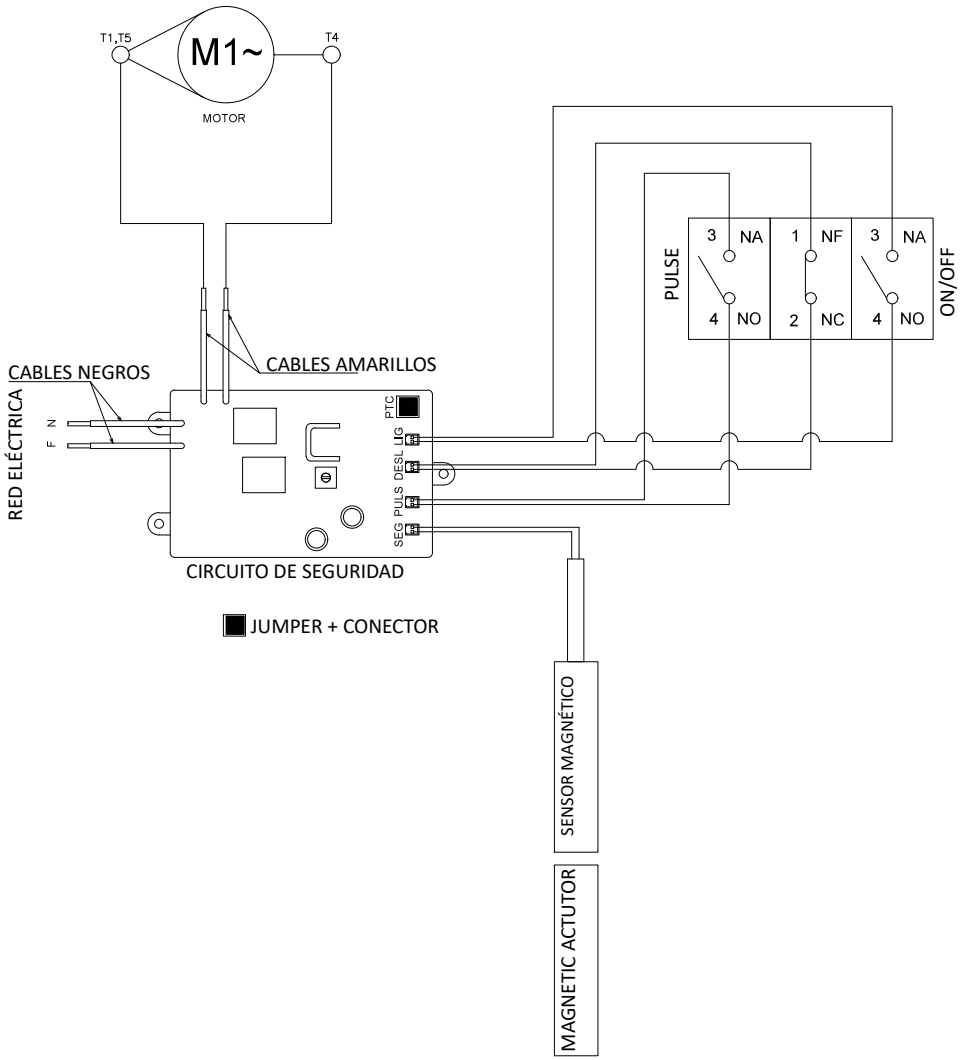
2. Position the Lower Structure below the Cover (Pic. 3). Fit the Lever's transverse pin into the corresponding opening, as detailed Pic. 3.1).

PICTURE 3

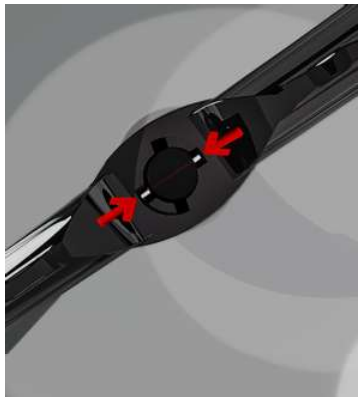




7. Diagrama Eléctrico



PICTURE 3.1



3. Press the Lower Structure against the Cover until the Lever can be turned freely counterclockwise.

PICTURE 4



4. Turn the Lever counterclockwise until the pin seats into the channels indicated in (Pic. 5).

⚠ **Make sure the pin is properly locked in its housing to ensure the safety and correct operation of the equipment.**

PICTURE 5



5. At the end, check that the assembled set is identical to the one illustrated in (Pic. 6).

PICTURE 6



3. Operation

3.1 Starting the appliance

To turn the equipment on, proceed as follows:

1 - Turn on the equipment on the electrical grid;
2 - Check if the Protection Lid No. 1 (Fig. 01) and the Cup No. 09 (Fig. 01) are properly placed;
3 - Push the On Switch No. 07 (Fig. 01) to turn the equipment on;
4 - Push the Off Switch No. 05 (Fig. 01) to turn it off.
5 - Pulse switch Nº 06 (Fig. 01) starts the blender and will keep it running as long as it remain pressed.

⚠ **Before starting the operation, be really careful to not let appliances such as cutlery, hooks or other other objects inside the cup.**

3.2 Operation procedures

1 - Put the product to be cut or processed inside the Cup No. 09 (Fig. 01);
2 - Check the item 3.2.1 in order to estimate the operation time needed for the desired product;
3 - Place the Cup properly and put the Protection Lid over it. For safety reasons, the machine does not work if such parts are not on their correct place;
4 - Lock the Lid using the Lever No. 02 (Fig. 01);
5 - Do the whole process described on item 3.1;
6 - Wait for the operation period estimated for the product (item 3.2.1);
7 - Turn the machine off;
8 - Open the Lid;
9 - Remove the Blade No. 10 (Fig. 01) very carefully, because they are very sharp;
10 - Remove the Cup;
11 - Remove the processed product.

3.2.1 Approximate preparation time

CHART 02

ITEMS	Approximate time	Quantity [min - max.]
Tomato sauce	20 - 40 seconds	300 - 1600 g
Mayonnaise	up to 3 minutes	200 - 1500 g
Mashed Potatoes	up to 2 minutes	300 - 1500 g
Bread Flour	20 - 40 seconds	100 - 400 g
** Peanut Butter	up to 4 minutes	300 - 1000 g
MEATS		
Meat	10 - 20 seconds	200 - 1500 g
Meat for Salad	10 - 20 seconds	200 - 1500 g
Meatballs	10 - 20 seconds	200 - 1500 g
Kibbeh	10 - 20 seconds	200 - 1500 g
SOUP CONDIMENTS		
Onion	5 - 20 seconds	200 - 1600 g
Garlic	5 - 20 seconds	60 - 1600 g
Parsley	5 - 20 seconds	60 - 1000 g
FRUITS AND JAMS		
Fruit Salad	10 - 20 seconds	200 - 1600 g
Apple Jam	10 - 40 seconds	800 - 1600 g
Pear Jam	10 - 40 seconds	800 - 1600 g
Peach Jam	10 - 40 seconds	800 - 1600 g
PATES		
Liver	up to 1 minute	200 - 1500 g
Salmon	up to 1 minute	200 - 1500 g
Anchovy	up to 1 minute	200 - 1500 g
Lobster	up to 1 minute	200 - 1500 g

** The processing of ingredients such as peanut butter or products with similar consistency generates excessive heating in the cup of the equipment. Therefore, it is mandatory to wait for the cup to cool down before a new process is initiated, otherwise, irreversible damage may occur.

3.3 Safety System

⚠ **This appliance features a safety system to guarantee the safety of the operator. The operation of the equipment must follow the item 03. Other procedures are unsafe and must not be used.**

This equipment has a safety system that prevents the machine to restart automatically when the electricity is restored, after a temporary shortage.
The machine has a safety shut-off that stops when the lid is opened.
In order to avoid incidents, the equipment does not work if the Protection Lid is not properly placed.

⚠ **When there is a temporary lack of energy or if the lid is opened before turning the machine off, repeat the operation from item 3.1 in order to turn on the machine.**

3.4 Cleaning and Sanitizing

The equipment must be completely cleaned and sanitized:

- Before its first use;
- After daily operation;
- When it is not used for a long period;
- Before putting it into operation after a long time of inactivity.

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

Lid

- The lid may be cleaned in running water and neutral soap. After the cleaning, it is recommended to dry it with a thin cloth to get a better result. In order to avoid risks and marks, do not use any abrasive product such as sponges or thick cloth to clean the product.

Blade

- In order to clean the blade, it must be detached from the main shaft, pulling it up carefully. It may be cleaned with running water and neutral soap. Be really careful with its cutting parts, once they are very sharp.

Cup

- The blade must be removed first, in order to remove the cup. After removing the blade, you must only lift the cup. The cup must also be washed with running water and neutral soap, as long as the cup is not attached to the machine.

Scraper

To facilitate complete cleaning and proper sanitization of the Scraper assembly, disassembly of the components is recommended. The assembly can be disassembled as shown in the figure below.



Wash all disassembled components of the Scraper assembly (Lever, Lower Structure, and Protective Cover) under running water with mild soap. Use a soft sponge or cloth to remove residues of processed products. Rinse thoroughly with running water to completely eliminate soap residues.

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

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

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

CUADRO 02

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

6. Manutención

La manutención comprende un conjunto de procedimientos con el objetivo de mantener el aparato en las mejores condiciones de funcionamiento, permitiendo el aumento de su vida útil y de la seguridad.

* Limpieza – Verificar el ítem 3.4 “Limpieza” de este manual.

* Cableado: Revise todos los cables para corroborar posible deterioración y todos los contactos (terminales) eléctricos para verificar posibles aplastados y corrosión.

* Contactos – Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/restablecer, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes funcionen correctamente y que la operación del aparato sea normal.

* Instalación – Verifique la instalación de su aparato según el ítem 2.1 “Instalación” de este manual.

1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir la tensión del tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la nominal;
- Verificar aprietes de todos los terminales eléctricos del aparato a fin de evitar posibles malos contactos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Chequear el cableado y el cable eléctrico cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.

2 - Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar componentes eléctricos como el Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/reinicio y circuito electrónicos cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, anillos o’rings, anillos v’rings y demás sistemas de sellamiento.

-Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

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

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

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

4.1.3 Avisos

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

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

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

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo

4.2.1 Peligro

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

4.2.2 Avisos

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

Cada función o procedimiento de operación o manutención debe quedar totalmente entendido.
El accionamiento de un comando manual (botón, teclas, interruptor, palanca, etc.) debe hacerse siempre que se tenga la seguridad de que es el comando correcto.

4.3 Inspecciones de Rutina

4.3.1 Cuidados

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

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

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

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

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie el equipo después de su uso. Para ello, desconéctelo de la red eléctrica. Sólo empiece la limpieza cuando el mismo haya parado de funcionar completamente. Vuelva a colocar todos los componentes del equipo en sus debidos lugares antes de encenderlo nuevamente

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros
En este equipo, cualquier operación de manutención es peligrosa.

DESCONECTE EL EQUIPO DE LA RED ELÉCTRICA DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

⚠ **En caso de emergencia, siempre retire el enchufe del tomacorriente.**

4.7 Avisos

La manutención eléctrica e/o mecánica debe ser realizada por personas calificadas para dicho trabajo.

La persona encargada de la manutención debe certificarse que el equipo trabaje en condiciones de total seguridad

⚠ **It is possible to remove the blade and the container simultaneously. To do so, detach the blade from the central shaft and then remove the container together with the blade.**

- For other parts of the machine, as cabinet and cup support, it is recommended to clean using a wet cloth.

⚠ **Do not use direct water jet to the equipment.**

3.5 Cautions with Stainless Steels

The Stainless Steel may present rust signs, which ARE ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.
The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

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

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For purpose, use water, mild soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge. Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps.
The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

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

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting).
Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

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

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

4. Safety Notions

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

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

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

4.1 Basic Operation Practice

4.1.1 Danger

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

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

4.1.2 Warnings

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

Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.

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

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

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

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

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

4.2 Precautions and Observations before Turning on the Equipment

4.2.1 Danger

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

4.2.2 Advices

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

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

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

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Cautions

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

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

4.4 Operation

4.4.1 Advices

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

- Only trained and qualified users can operate the appliance.

- NEVER operate the appliance without any safety equipment.

4.5 After finishing work

4.5.1 Precautions

Always wash the appliance after using it.

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

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

4.6 Maintenance

4.6.1 Dangers

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

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

⚠ **Always disconect the plug from the outlet in case of emergency.**

4.7 Advices

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

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

⚠ **Es posible retirar la cuchilla y el vaso simultáneamente. Para ello, desenganche la cuchilla del eje central y, a continuación, retire el vaso junto con la cuchilla.**

- Para las demás partes de la máquina, como la carcasa y el soporte del recipiente, se recomienda la limpieza con un trapo húmedo.

⚠ **Nunca utilice chorros de agua directamente sobre el equipo.**

3.5 Cuidados con los aceros inoxidables

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Uso de abrasivos:

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

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

4. Nociones de Seguridad

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

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

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

4.1 Prácticas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales con alta tensión. Al tocarlos, pueden ocasionar descargas eléctricas o hasta la MUERTE del usuario.
Nunca manipule ningún comando manual (botones, teclas, interruptores, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. El incumplimiento de esta recomendación puede causar descargas eléctricas graves o hasta la MUERTE del usuario.

4.1.2 Advertencias

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

3.2.1 Tiempo aproximado de preparación

TABLA 02

DIVERSOS	Tiempo aproximado	Cantidad [mín. - máx.]
Salsa de tomate	20 - 40 segundos	300 - 1600 g
Mayonesas	hasta 3 minutos	200 - 1500 g
Puré de papas	hasta 2 minutos	300 - 1500 g
Harina de pan	20 - 40 segundos	100 - 400 g
** Manteca de maní	hasta 4 minutos	300 - 1000 g
CARNES		
Carne	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Carne para ensalada	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Albóndiga	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Kibe	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
CONDIMENTOS PARA SOPA		
Cebolla	5 - 20 segundos	200 - 1600 g
Ajo	5 - 20 segundos	60 - 1600 g
Perejil	5 - 20 segundos	60 - 1000 g
FRUTAS Y MERMELADAS		
Ensalada de frutas	10 - 20 segundos	200 - 1600 g
Mermelada de manzana	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
Mermelada de pera	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
Mermelada de durazno	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
PATÉS		
Hígado	hasta 1 minuto	200 - 1500 g
Salmón	hasta 1 minuto	200 - 1500 g
Anchova	hasta 1 minuto	200 - 1500 g
Langosta	hasta 1 minuto	200 - 1500 g

** El procesamiento de ingredientes como manteca de maní o con una consistencia similar genera el calentamiento excesivo del recipiente del equipo. Por lo tanto, déjelo enfriar antes de un nuevo procesamiento, pues podrán producirse daños irreparables.

3.3 Sistema de seguridad

⚠ **Este equipo tiene un sistema para garantizar la seguridad do operador. Su operación deberá seguir el ítem 03. Otros procedimientos no son seguros y no deben ser adoptados.**

Este equipo posee un sistema de seguridad que impide el encendido automático del aparato cuando se restablece la energía después de una interrupción temporal.

La máquina tiene una funcionalidad de apagado de seguridad que se habilita siempre que se abre la tapa.

Para evitar accidentes, el equipo no funciona si la Tapa de Protección no está colocada adecuadamente.

⚠ **Siempre que hay un corte de energía momentáneo o si se abre la tapa sin apagar la máquina, repita la operación en ítem 3.1 para encender la máquina.**

3.4 Limpieza e Higienización

Se debe limpiar e higienizar la unidad totalmente:

- Antes de su primer uso;
- Tras la operación de cada día;
- Siempre que no se la va a usar por un largo período;
- Antes de colocarla en operación después de un tiempo prolongado de inactividad.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

Tapa

- Se puede limpiar la tapa con agua corriente y jabón neutro. Tras la limpieza, se recomienda secarla con una franela fina para obtener un mejor resultado. Para evitar rayajos y marcas, no utilice ningún producto abrasivo, como esponjas o trapos gruesos para limpiar el producto.

Cuchilla

- Para limpiar la cuchilla, se debe desconectarla del eje central tirándola cuidadosamente para arriba. Se puede lavarla con agua corriente y jabón neutro. Se debe tomar mucho cuidado con las partes cortantes de la cuchilla, ya que ellas son muy afiladas.

Recipiente

- Se debe remover la cuchilla para que se pueda retirar el recipiente. Tras retirar la cuchilla, basta erguir el recipiente. El recipiente también debe ser lavado con agua corriente y jabón neutro, desde que no esté junto al cuerpo de la máquina.

Raspador

Para facilitar la limpieza completa y la higienización correcta del conjunto Raspador, se recomienda desmontar los componentes. El conjunto puede desmontarse como se muestra en la figura a continuación.



Lave todos los componentes desmontados del conjunto Raspador (Palanca, Estructura Inferior y Tapa de Protección) bajo agua corriente con jabón neutro. Utilice una esponja suave o un paño para eliminar los residuos de productos procesados. Enjuague abundantemente con agua corriente para eliminar por completo los residuos de jabón.

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

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

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

CHART 02

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

6. Maintenance

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

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

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

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

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

1 – Items to be verified and implemented monthly:

- Check the electrical installation;
- Check the outlet tension;
- Measure the operating current and compare it to the nominal one;
- Check all the eletrical terminal tightening of the appliance, to avoid bad contact;
- Check the possible clearance of the shift of the electric motor;
- Check the wiring and the electric cable to avoid its overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.

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

- Check the electric components as ON/OFF switch, emergency button, reset button, and eletric circuit related to overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.
- Check possible loosens in the bearings.
- Check retainers, o´rings, v´rings and other sealing systems.
- Check that all screws and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.

7. Electric Diagram

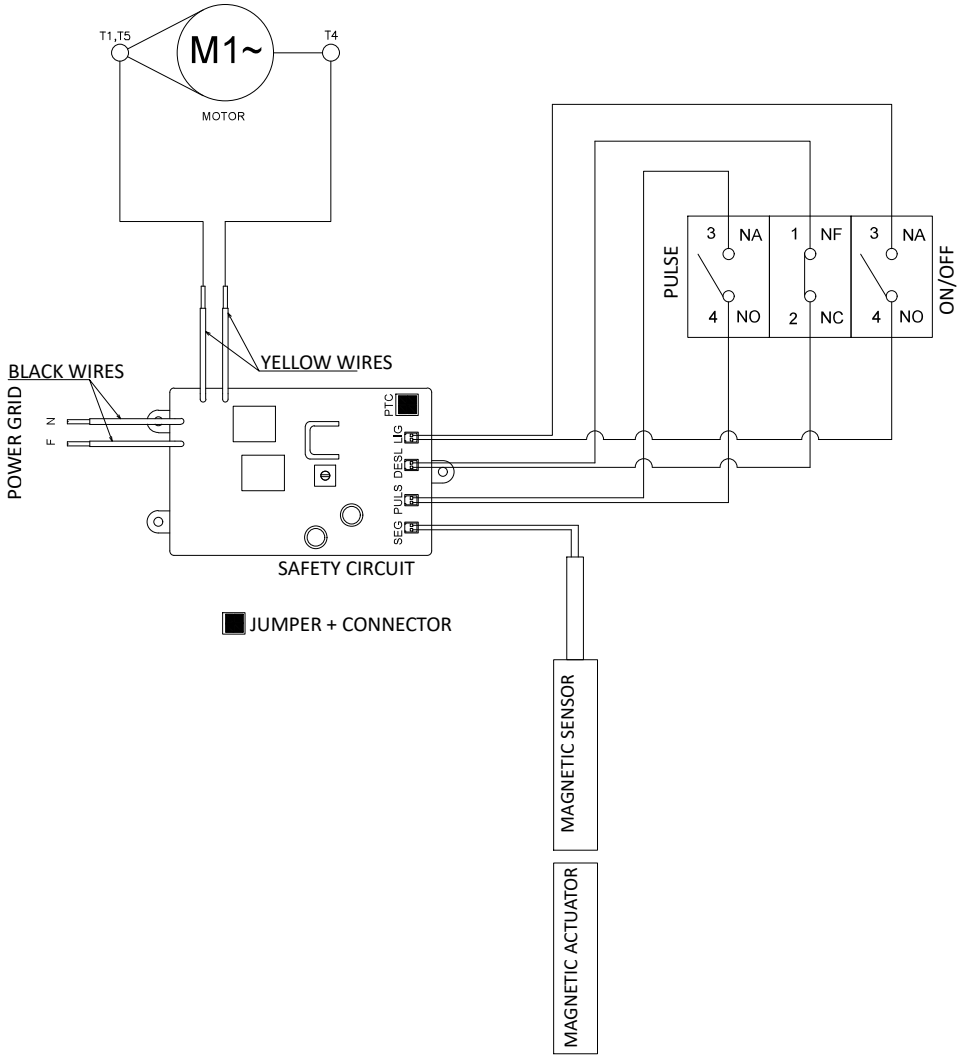
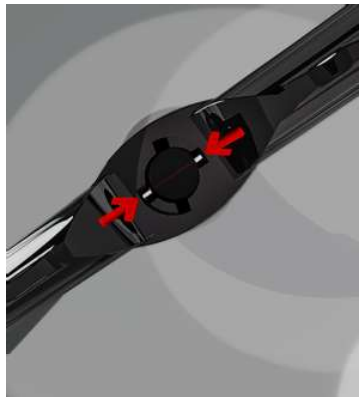


FIGURA 3.1



3. Presione la Estructura Inferior contra la Tapa hasta que la Palanca pueda girarse libremente en sentido antihorario.

FIGURA 4



4. Gire la Palanca en sentido antihorario hasta que el pasador se aloje en los canales indicados en (Fig. 5).

⚠ **Asegúrese de que el pasador esté correctamente bloqueado en su alojamiento para garantizar la seguridad y el funcionamiento correcto del equipo.**

FIGURA 5



5. Al final, verifique que el conjunto montado sea idéntico al ilustrado en (Fig. 6).

FIGURA 6



3. Operación

3.1 Accionamiento

Para encender el equipo, proceda de la siguiente manera:

1 - Conecte el equipo a la red de energía eléctrica;
2 - Verifique si la Tapa protectora n.º 01 (Fig. 01) y el Recipiente n.º 09 (Fig. 01) están correctamente posicionadas;
3 - Presione el Interruptor de Encendido n.º 07 (Fig. 01) para accionar el equipo.
4 - Presione el Interruptor de Apagado n.º 05 (Fig. 01) para desligarlo.
5 - La llave Pulsar N°06 (Fig.01) tiene la función solamente de Pulso y la maquina quedará en funcionamiento hasta cuando esta tecla esté presionada.

3.2 Procedimientos de operación

1 - Coloque el producto a ser picado o procesado en el interior del Recipiente n.º 09 (Fig. 01);
2 - Verifique el ítem 3.2.1 para estimar el tiempo de operación necesario para el producto deseado;
3 - Posicione correctamente el Recipiente y, sobre él, la Tapa protectora. Por motivos de seguridad, la máquina no funciona si ellos no están en el lugar adecuado;
4 - Cierre la Tapa con la Palanca n.º 02 (Fig. 01);
5 - Haga todo el proceso descrito en el ítem 3.1.
6 - Aguarde el tiempo de operación estimado para el producto (ítem 3.2.1);
7 - Apague la máquina;
8 - Abra la Tapa;
9 - Retire la Cuchilla n.º 10 (Fig. 01) con mucho cuidado, pues ella es muy afilada;
10 - Remueva el Recipiente;
11 - Retire el producto procesado.

⚠ **Antes de iniciar la operación, tenga mucho cuidado para que utensilios como cubiertos, ganchos u otros objetos no queden dentro del recipiente.**

TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	SNZ CUTTER 4LR
Capacidad Máxima del Vaso	L	4
Voltaje	V	110
Frecuencia	Hz	60
Potencia del motor	CV	0,5
Altura	mm	530
Anchura	mm	265
Profundidad	mm	275
Peso neto	kg	15,51
Peso bruto	kg	17

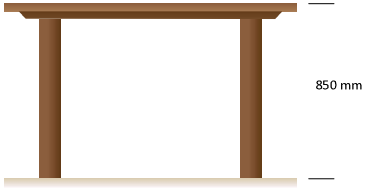
(*) La voltaje será única, según el motor con el que esté equipada la máquina.
(**) La frecuencia será única, según el motor con el que esté equipada la máquina.

2. Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Emplazamiento

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



2.1.2 Instalación Eléctrica

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

El enchufe de este aparato posee dos clavijas para alimentación y un orificio para la toma a tierra. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de poner en marcha el aparato.

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

2.2 Pre Operación

• Antes de utilizar su equipo, se deben lavar con agua y jabón neutro todas las partes que entrarán en contacto con el producto a ser procesado (lea el ítem 3.4 Limpieza).
• Verifique si el equipo está firme en su local de trabajo. Si el no está, ajuste la altura de las patas de la máquina con el auxilio de una llave de boca.

2.3 Montaje del Raspador

El Raspador (ítem 08, Figura 01) es un accesorio que debe montarse en la Tapa de Protección (ítem 01) antes de su uso. Siga los pasos a continuación para garantizar el bloqueo correcto y la operación segura.

Montaje paso a paso:
1. Inserte la Palanca en el orificio central de la Tapa.

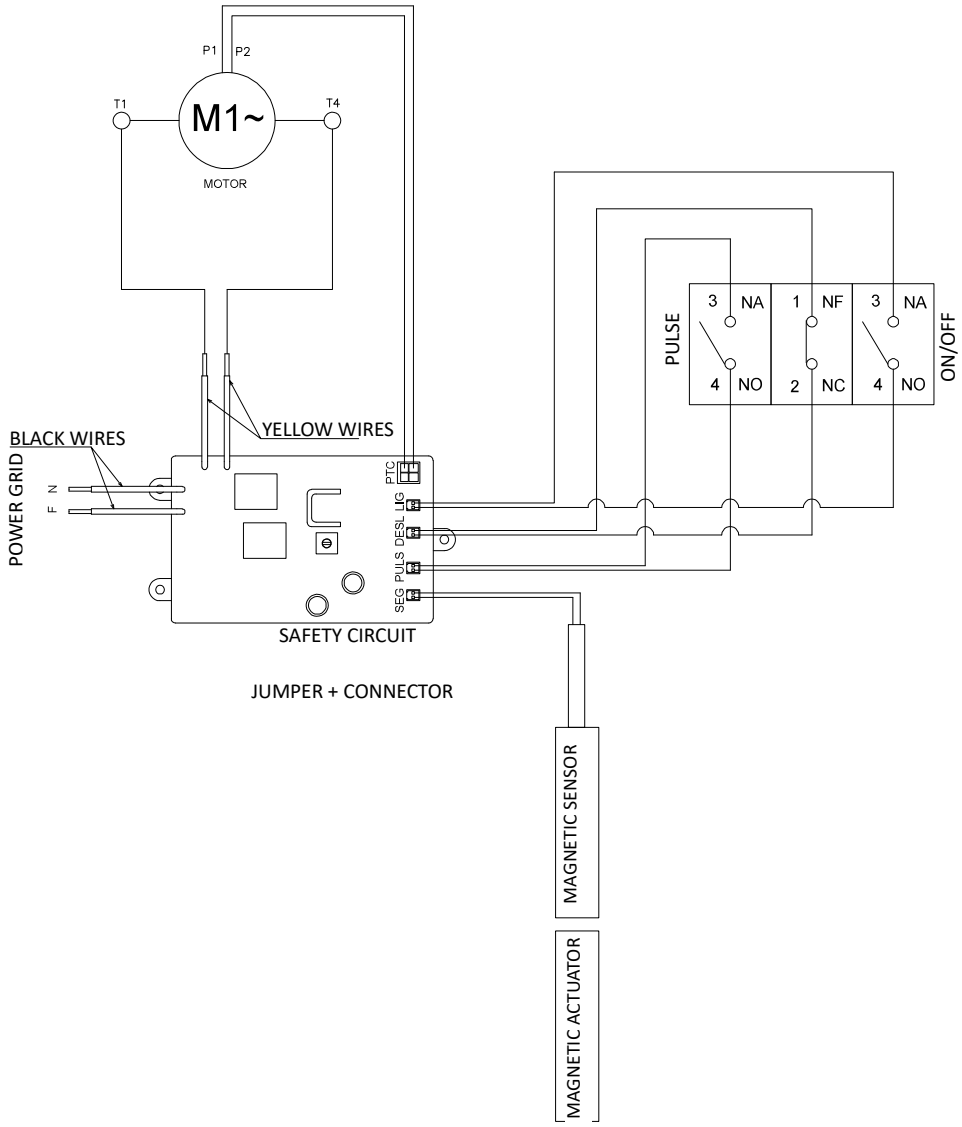
FIGURA 2



2. Coloque la Estructura Inferior debajo de la Tapa (Fig. 3). Encaje el pasador transversal de la Palanca en la abertura correspondiente, como se detalla (Fig. 3.1).

FIGURA 3





ÍNDICE

1. Introdución 12
1.1 Seguridad 12
1.2 Principales componentes y caracerísticas técnicas 13
2. Instalación y Pre Operación 14
2.1 Instalación 14
2.2 Pre Operación 14
2.3 Montaje del Raspador 14
3. Operación 15
3.1 Accionamiento 15
3.2 Procedimientos de operación 15
3.3 Sistema de seguridad 16
3.4 Limpieza e Higienización 16
3.5 Cuidados con los aceros inoxidables 17
4. Nociones de Seguridad 17
4.1 Prácticas Básicas de Operación 17
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo 18
4.3 Inspecciones de Rutina 18
4.4 Operación 18
4.5 Después de Terminar el Trabajo 18
4.6 Manutención 18
4.7 Avisos 18
5. Análisis y Resolución de Problemas 19
5.1 Problemas, Causas y Soluciones 19
6. Manutención 19
7. Diagrama Eléctrico 20

1. Introdución

1.1 Seguridad

Esta máquina es potencialmente peligrosa si se usa incorrectamente.

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

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

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

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

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

1.1.5 Si la máquina ha sufrido una caída, está abollada, dañada o no enciende, es necesario llevarla a un Servicio Técnico Autorizado – ATA para revisión, reparación o ajuste.

1.1.6 No use accesorios sin recomendación del fabricante.

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

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

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

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

1.1.18 Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no podrá ser superior a 40°C.

1.1.19 Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Se utiliza para la preparación de zumos, sopas y cremas en, por ejemplo, restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

La utilización de esta máquina no es recomendada cuando:

- El proceso de producción sea de forma continua en escala industrial;

- El local de trabajo sea un ambiente con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

⚠ Para una mayor protección del usuario, esta máquina está equipada con un sistema de seguridad que impide su accionamiento involuntario luego de una eventual falla en el suministro de la corriente eléctrica.

⚠ Asegúrese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no lo está, reemplácelo por otro que atienda a las especificaciones técnicas y de seguridad.

Este reemplazo deberá ser realizado por un profesional calificado atendiendo las normas de seguridad local.

⚠ Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.

⚠ Esta máquina no es apta para ser utilizada por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios; excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que hayan sido instruidos en el manejo.

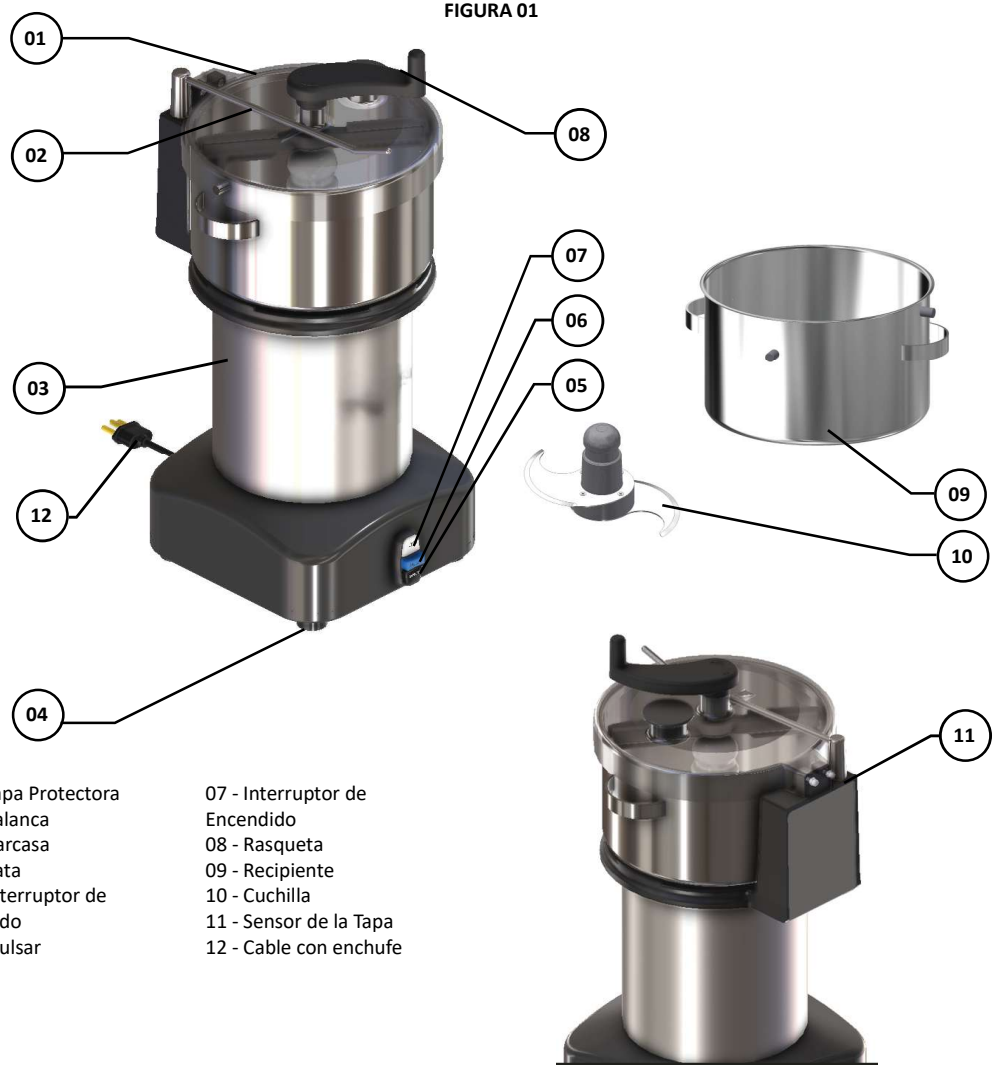
⚠ Nunca use chorros de agua directamente sobre la máquina.

⚠ En caso de emergencia, retire el enchufe del tomacorriente.

1.2 Principales componentes y caracerísticas técnicas

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

FIGURA 01



01 - Tapa Protectora
02 - Palanca
03 - Carcasa
04 - Pata
05 - Interruptor de Apagado
06 - Pulsar
07 - Interruptor de Encendido
08 - Rasqueta
09 - Recipiente
10 - Cuchilla
11 - Sensor de la Tapa
12 - Cable con enchufe