

Blank lined area for notes.

MANUAL DE INSTRUCCIONES



BATIDORA DE MILK SHAKE

MODELO

SNZ MILK1

69517.7 - ESPAÑOL

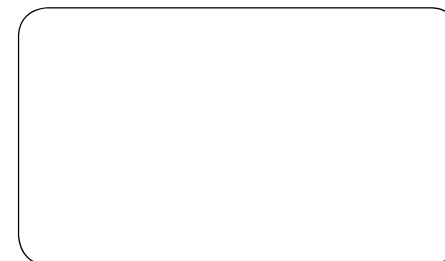
Data de Revisão: 08/09/2023

Senzani Internacional Panama Corporation

RUC 1863556-1-715781 DV 58

(001) 7862960485

www.senzanigroup.com



DEBIDO A LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES PRESENTADAS EN ESTE MANUAL PUEDEN SUFRIR CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.

1. INTRODUCCIÓN

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS

3. INSTALACION Y PRE-OPERACIÓN

3.2 Pre-Operación

4. OPERACIÓN

4.2 Procedimientos para Utilización

5. LIMPIEZA

6. MANUTENCIÓN

7. SOLUCIONES DE PROBLEMAS

8. Diagrama Eléctrico

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

- 1.1.1 Lea todas las instrucciones.
- 1.1.2 Nunca utilícelo sobre una superficie húmeda o mojada, ni tampoco sumérjalo en agua u otro líquido.
- 1.1.3 Debiese siempre monitorear el uso de cualquier equipo cuando estuviera siendo utilizado cerca de niños.
- 1.1.4 Desconecte la máquina de la red eléctrica cuando no estuviera en uso, cuando desear hacer la limpieza, manutención u otro servicio cualquier.

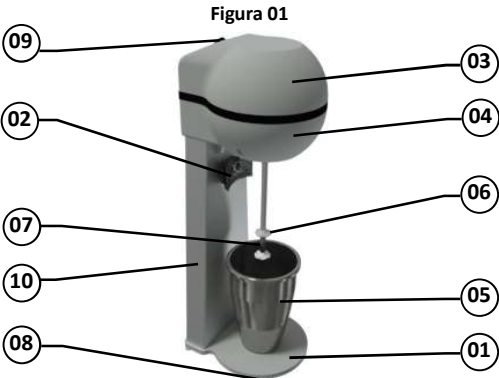
- 1.1.5 Nunca toque en las partes en movimiento.
- 1.1.6 No utilice ningún equipo que tenga cable o toma dañada. Tampoco utilícelo cuando el equipo no estuviera funcionando correctamente o cuando este sufrir una caída o tenga sido dañado de alguna forma. Si esto suceder lleve su equipo a una Asistencia Técnica más cercana para revisión, reparo, ajuste mecánico o eléctrico.
- 1.1.7 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación, lo que podría causar daños personales.
- 1.1.8 Mantenga las manos y cualquier utensilio lejos de las partes móviles del equipo para evitar daños personales o daños al equipo.
- 1.1.9 No utilice el equipo al aire libre.
- 1.1.10 No permita que el cable eléctrico permanezca en el borde de la mesa de trabajo o que toque en superficies calientes.
- 1.1.11 No deje su BMS funcionando sin supervisión.
- 1.1.12 Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.
- 1.1.13 Nunca ligue la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.

⚠ Desconecte el equipo de la red eléctrica en las siguientes ocasiones: cuando no esté en uso, antes de limpiarlo, para la inserción o remoción de accesorios, durante el mantenimiento o cualquier otro servicio que no sea la operación del mismo.

⚠️ Certifique que el cabo de alimentación este en perfecta condición de uso. Caso el mismo no esté, haga la sustitución del cabo dañado por otro que atienda las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser realizada por un profesional cualificado y deberá atender las normas de seguridad locales.

⚠ En caso de emergencia saque el plug del enchufe de energía eléctrica.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 01 – Base | 06 – Agitador |
| 02 – Soporte do Vaso | 07 - Agitador Inferior |
| 03 – Tapa del Gabinete | 08 - Pié |
| 04 – Gabinet del Motor | 09 - Llave Prende/Desliga |
| 05 – Cuchilla | 10 - Columna |

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	SNZ MILK1
Tensión	V	110
Frecuencia	Hz	50 ~ 60
Potencia	W	500
Consumo	kW/h	0,5
Altura	mm	470
Ancho	mm	210
Profundidad	mm	150
Peso Neto	kg	3,8
Peso Bruto	kg	4,5
Volumen Total del Vaso	L	0,8

(*)El voltaje será solamente uno, lo del motor de la maquina.

[illegible]

3.1 Instalación

Este equipo fue desarrollado para trabajar en 110 o 220V. Al recibir la máquina averigüe el voltaje indicado en la etiqueta existente en el parte trasera de la máquina, el voltaje de la máquina debe ser el mismo del voltaje de la red eléctrica.

Antes de utilizar este equipamiento, es necesario lavar con agua y jabón neutro, todas las partes que entrarán en contacto con los alimentos. (leer 5 LIMPIEZA).

4. OPERACIÓN

El accionamiento de la máquina es hecho apretando la Llave Prende/Desliga Nº 09 (Fig.01) ubicada en la Tapa del Gabinete del Motor Nº 03 (Fig.01).

Remueva el Vaso Nº 05 (Fig.01) del Soporte del Vaso Nº 02 (Fig.01) moviéndolo para arriba y luego sacándolo del Soporte. Coloque primero líquidos (Ex.: leche) en el Vaso y luego la pasta (Ex.: helado) o polvo (Ex.: chocolate en polvo).

El tiempo por medio de procesamiento es de 1 minuto. Por lo tanto, no es necesario mantener su equipo prendido por más tiempo.

Figura 02



Las partes de la Batidora de Milk Shake son resistentes a corrosión, son higiénicas y fácil de limpiar. Antes de utilizarla por la primera vez y tras cada uso, lave el Vaso en agua limpia con jabón neutro, enjuague y séquelo bien. Para limpiar las cuchillas es aconsejable poner más o menos 250 ml de agua en el Vaso (segunda marcación) y prender el equipo por algunos segundos. Las demás partes de la BMS deberán ser limpias con un paño húmedo.

Revise frecuentemente todas las partes antes de instalarlas nuevamente a la máquina. Utilice solamente partes originales SKYMSÉN, las cuales están a disposición en los Distribuidores Autorizados.

6. MANUTENCIÓN

* Limpieza – Verificar el ítem 5 “Limpieza” de este manual.

* Contactos – Interruptor encender/apagar, botón de emergencia, botón reset/restablecer, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipamiento para que todos los componentes estén funcionando correctamente y que la operación del aparato sea normal.

1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- 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 tratos;
- 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 encender/apagar, 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.

7. SOLUCIONES DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La máquina no se prende.	- Falta de Energía eléctrica o enchufe desconectada de la red eléctrica. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Verifique si la enchufe está conectada al la toma y si hay energía eléctrica en la red eléctrica. - llame a la asistencia Técnica.
- El Contenido del Vaso se Traspasa.	-El volumen de producto está arriba del nivel máximo permitido.	- Poner en el vaso un volumen máximo de líquido de 450ml.
- El Contenido del Vaso no está siendo Mezclado.	- El volumen de producto está abajo del nivel mínimo permitido.	- Poner en el vaso 150ml de líquido.

8. DIAGRAMA ELÉCTRICO

