

Lined area for notes or additional information.

MANUAL DE INSTRUCCIONES



CUTTER

MODELO
SNZ CUTTER 8L

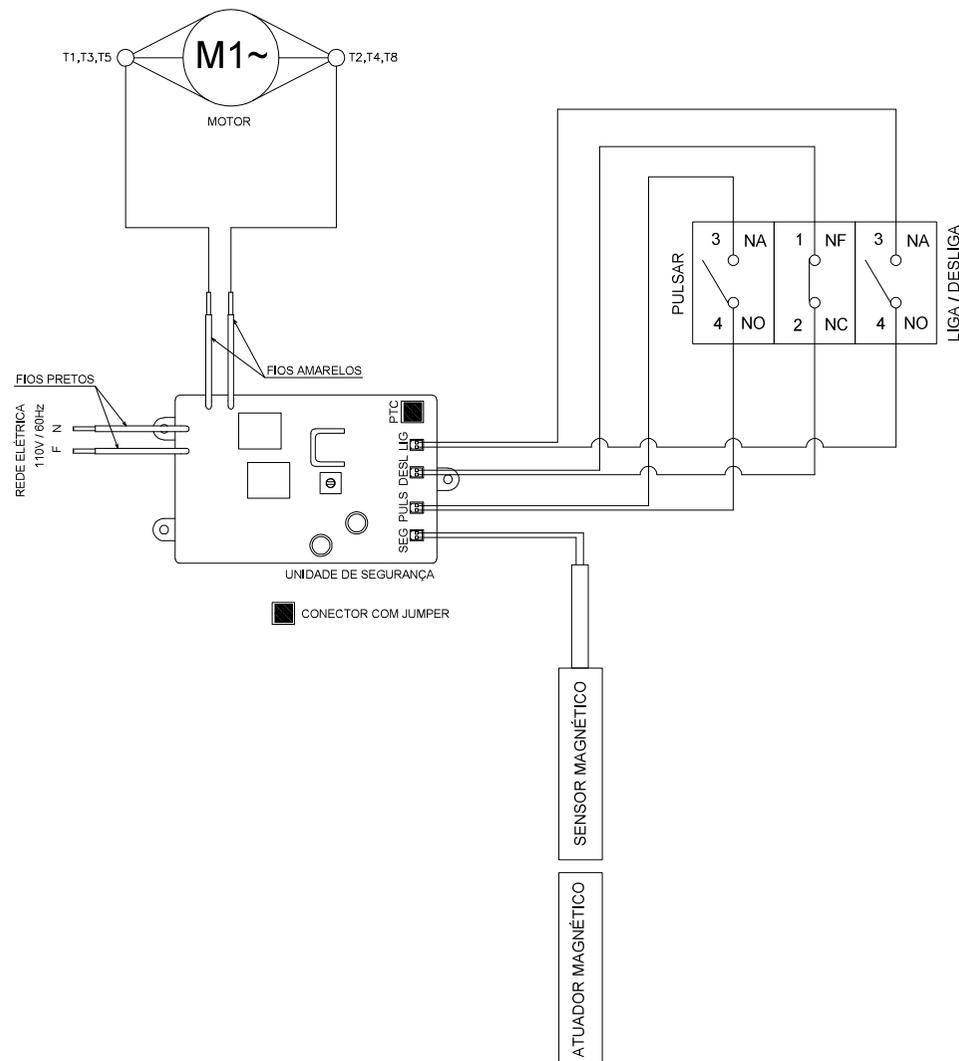
69780.6 - ESPAÑOL
Data de Revisão: 31/08/2023



TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	SNZ CUTTER 8L
Capacidad Máxima del Vaso	l	8
Voltaje	V	110
Frecuencia	Hz	60
Potencia nominal	HP	1
Potencia del motor	HP	1
Altura	mm	525
Anchura	mm	320
Profundidad	mm	335
Peso neto	kg	19,10
Peso bruto	kg	21,0

7. Diagrama Eléctrico

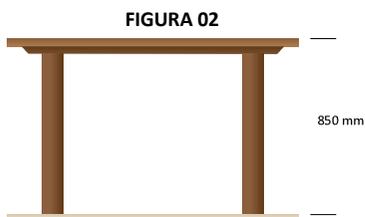


2. Instalación y Pre Operación

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 no lo está, ajuste la altura de las patas de la máquina con el auxilio de una llave de boca.

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.

3.2 Procedimientos para Operação

- 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 - Espere 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;

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 transporte 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 la 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.

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.

3.2.1 Tiempo aproximado de preparación

TABLA 02

DIVERSOS	Tiempo aproximado	Cantidad [mín. - máx.]
Salsa de tomate	25 - 100 segundos	300 - 3000 g
Mayonesas	até 13 segundos	350 - 3000 g
Puré de papas	15 - 60 segundos	500 - 3000 g
Harina de pan	50 - 70 segundos	100 - 500 g
** Manteca de maní	hasta 4 minutos	600 - 2000 g
CARNES		
Carne	10 - 20 segundos	400 - 2500 g
Carne para ensalada	10 - 20 segundos	400 - 2500 g
Albóndiga	10 - 20 segundos	400 - 2500 g
Kibe	10 - 20 segundos	400 - 2500 g
CONDIMENTOS PARA SOPA		
Cebolla	10 - 20 segundos	500 - 3000 g
Ajo	20 - 30 segundos	150 - 3200 g
Perejil	5 - 20 segundos	150 - 500 g
FRUTAS Y MERMEJADAS		
Ensalada de frutas	15-30 segundos	300 - 2500 g
Mermelada de manzana	100 - 140 segundos	400 - 2500 g
Mermelada de pera	100 - 140 segundos	400 - 2500 g
Mermelada de durazno	100 - 140 segundos	400 - 2500 g
PATÉS		
Hígado	hasta 1 minuto	400 - 2500 g
Salmón	hasta 1 minuto	400 - 2500 g
Anchova	hasta 1 minuto	400 - 2500 g
Langosta	hasta 1 minuto	400 - 2500 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 Segurança

⚠ 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.

Algunas 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.

- 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 com aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de “ferrugem”, que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequado.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.

Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

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 extremadamente 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).

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.

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 aparato, 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.

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.

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