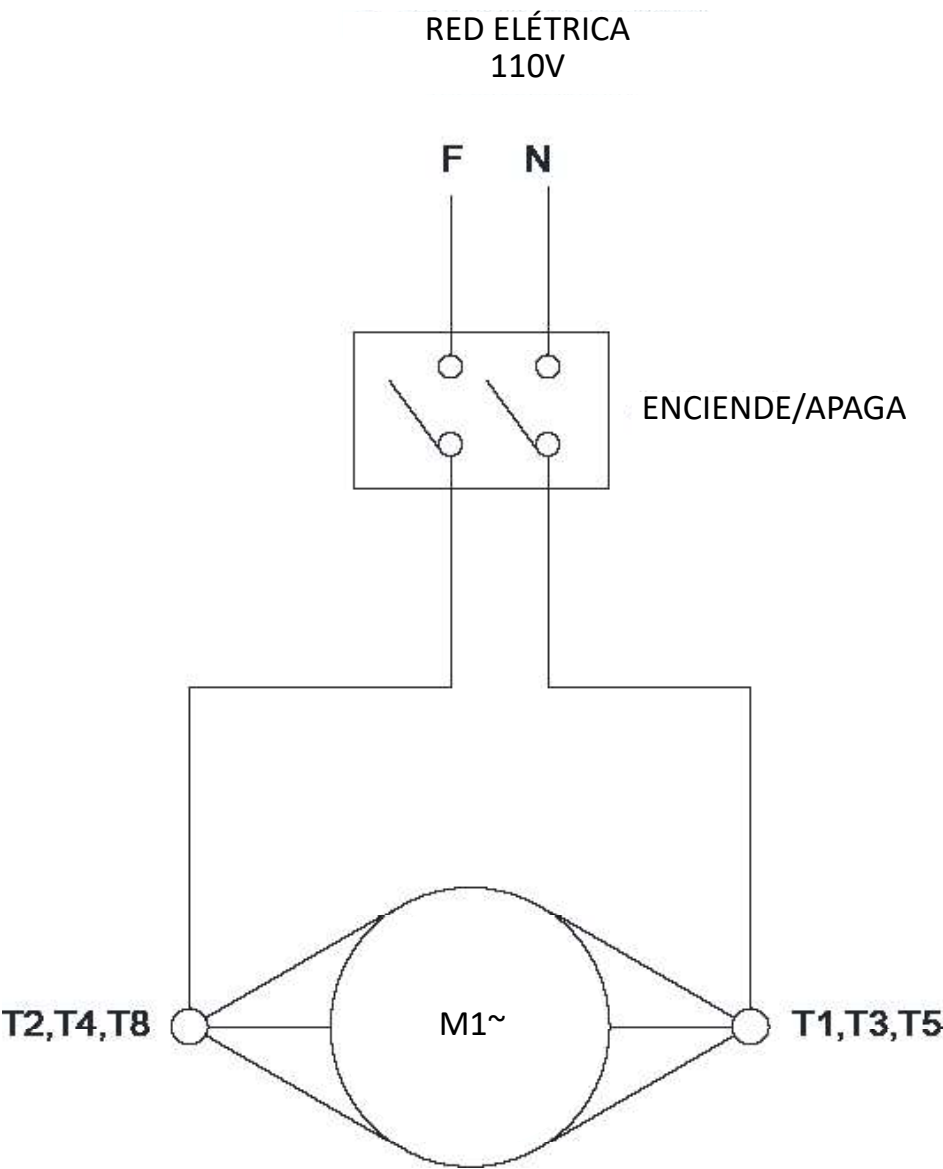




# INSTRUCTIONS MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



COMMERCIAL BLENDER, STAINLESS STEEL, SEAMLESS CUP  
LICUADORA COMERCIAL, INOXIDABLE, VASO MONOBLOQUE

MODEL/MODELO

**SNZ BLENDER 2L/SNZ BLENDER 4L/SNZ BLENDER 6L/  
SNZ BLENDER 8L/SNZ BLENDER 10L**

69887.1 - ENGLISH/ESPAÑOL  
Data de Revisão: 31/08/2023  
Senzani Internacional Panama Corporation  
RUC 1863556-1-715781 DV 58  
(001) 7862960485  
[www.senzanigroup.com](http://www.senzanigroup.com)

# SUMMARY

|                                                          |          |
|----------------------------------------------------------|----------|
| <b>1. INTRODUCTION .....</b>                             | <b>2</b> |
| <b>1.1 Safety .....</b>                                  | <b>2</b> |
| <b>2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS .....</b> | <b>2</b> |
| <b>3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION .....</b>           | <b>3</b> |
| <b>3.1 Positioning.....</b>                              | <b>3</b> |
| <b>3.2 Electrical Installation.....</b>                  | <b>3</b> |
| <b>3.4 Pre-operation .....</b>                           | <b>3</b> |
| <b>4. OPERATION.....</b>                                 | <b>3</b> |
| <b>4.1 Starting the appliance.....</b>                   | <b>3</b> |
| <b>4.2 Operation Procedures.....</b>                     | <b>3</b> |
| <b>5. CLEANING .....</b>                                 | <b>4</b> |
| <b>5.1 Cautions with stainless steal .....</b>           | <b>4</b> |
| <b>6. MAINTENANCE .....</b>                              | <b>4</b> |
| <b>7. SAFETY NOTIONS .....</b>                           | <b>4</b> |
| <b>8. PROBLEMS SOLVING .....</b>                         | <b>5</b> |
| <b>9. ELECTRICAL DIAGRAMS.....</b>                       | <b>6</b> |

## 1. INTRODUCTION

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.

### 1.1 Safety

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** If the equipment falls , has been damaged in any way, or simply does not work, take it to Technical Assistance to check.
- 1.1.3** Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
- 1.1.4** Keep the hands or any other object away from moving parts while the equipment is in operation.
- 1.1.5** During operation, do not wear loose clothes with wide sleeves principally around the wrists.
- 1.1.6** Make sure that the voltage of Equipment and of the local electrical supply where the unit is going to be used match and are adequate to this kind of equipment. Also make sure that the equipment is properly grounded.
- 1.1.7** Never operate the blender without the lid correctly

placed.

**1.1.8** Pay attention to the Cup when the Blender is working. If the Cup gets disconnected, switch off the appliance immediately.

**1.1.9** When using the Blender to process hot liquids, remove the Cap and keep the hands away from the lid hole.

**1.2.0** Do not use the appliance outdoors.

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

**1.2.2** Never touch the blades when the appliance is working.

**1.2.3** When installing the electric equipment, connect the grounding wire according to the safety standards.

**1.2.4** For your own safety all the products shouldn't have a temperature higher than 40°C.

**⚠ 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.**

**⚠ We recommend children to be watched to not allow them to play with the machine.**

**⚠ Always disconnect the Equipment from the power supply when: It is not being used, before realizing any cleaning or maintenance, before you place or take out any accessories, before you realize any kind of procedure or service with the unit.**

**⚠ 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.**

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

## 2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

PICTURE 01



- |                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| 01 - Lid                  | 06 - Base       |
| 02 - Cup                  | 07 - Foot       |
| 03 - Cup Flange           | 08 - ON Switch  |
| 04 - Motor Support Flange | 09 - OFF Switch |
| 05 - Housing              | 10 - Cap        |

## 7.5 Después de Terminar el Trabajo

### 7.5.1 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

## 7.6 Manutención

### 7.6.1 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.**

### 7.7 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

## 8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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, aislamiento 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, aislamiento 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.

### 7. 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.**

#### 7.1 Prácticas Básicas de Operación

##### 7.1.1 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.

##### 7.1.2 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.

#### 7.1.3 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.**

#### 7.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo

##### 7.2.1 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.

##### 7.2.2 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.

#### 7.3 Inspecciones de Rutina

##### 7.3.1 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.

#### 7.4 Operación

##### 7.4.1 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.

| CHARACTERISTICS | UNIT | SNZ BLENDER 2L | SNZ BLENDER 4L | SNZ BLENDER 6L | SNZ BLENDER 8L | SNZ BLENDER 10L |
|-----------------|------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|
| Cup Capacity    | l    | 2              | 4              | 6              | 8              | 10              |
| Voltage         | V    | 110            | 110            | 110            | 110            | 110             |
| Frequency       | Hz   | 60             | 60             | 60             | 60             | 60              |
| Motor Power     | CV   | 0,5            | 0,5            | 0,5            | 0,5            | 0,5             |
| Rotation        | RPM  | 3500           | 3500           | 3500           | 3500           | 3500            |
| Height          | mm   | 640            | 630            | 720            | 750            | 780             |
| Width           | mm   | 240            | 275            | 310            | 330            | 340             |
| Depth           | mm   | 270            | 260            | 300            | 320            | 330             |
| Net Weight      | Kg   | 8,90           | 9,50           | 9,60           | 9,80           | 10,00           |
| Gross Weight    | Kg   | 10,00          | 10,80          | 11,10          | 11,40          | 11,70           |

### 3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

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

**3.2 Electrical Installation**

The power plug has 3 (three) pins, and the central one is for the grounding. It's mandatory that all three spots are properly connected.

This appliance is not BIVOLT. After unpacking it, check the voltage informed on the tag placed at the electrical cord.

#### 3.4 Pre-operation

- Check if the appliance is firm in its workplace.
- Before using it, all the parts that are in contact with the products to be processed should be washed with water and mild detergent.

##### 3.4.1 Cup Positioning

The Cup has a versatile tilting system which enables the Cup to be tilted in a simple, quick and safe way.

To remove or to place the Cup #02 (Pic.01) just lift it using the handle. Do always use the handle with a firm hold to remove or to place the Cup.

**⚠ Never move the Cup when the appliance is on.**

##### 3.4.2 Lid Positioning

The Lid was developed with non-toxic rubber and provides efficient sealing during process. Check if the Lid is properly positioned on the Cup edge. See the picture 02:

PICTURE 02



##### 3.4.3 Filler Cap Positioning

The Filler Cap is used to follow the process and also to add more product to be processed.

To remove the Upper lid, just turn in clockwise so that it releases, pulling it up.

PICTURE 03



### 4. OPERATION

#### 4.1 Starting the appliance

- Connect the appliance to a power outlet.
- To turn on the appliance, press ON Switch No. 08 (Pic. 01).
- To turn off the appliance, press OFF Switch No. 08 (Pic. 01).

#### 4.2 Operation Procedures

Remove the Lid with the Filler Cap.

First, fill the Cup with liquid products and after that, products with more consistency.

- ⚠ Do not use this blender to process dense products, like the dessert known as “acai cream”.**
- ⚠ Cut the product in small pieces approximately 3.5 cm wide, it will help to reduce the blending time particularly with frozen products. When processing ice, it is obligatory to add some water.**

Place the Lid with the Filler Cap as described before in Items 3.4.2 and 3.4.3 and turn on the appliance.

- ⚠ The processing time changes for each product. Solid products should not be processed without a liquid, because overheating may occur and therefore damage the Cup seal.**
  - ⚠ Never turn on the Appliance when empty, because it can 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, açaí 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



## 5. CLEANING

⚠ **Remove the plug from the socket before starting the cleaning process.**

The Equipment must be completely cleaned and sanitized:

- Before using it for the first time;
- Every day before closing the work shift;
- Always when it has not been in use for a long time;
- Before using after it has not been in use for a long time.

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

- Lid #01 (Pic. 01);
- Cup #02 (Pic. 01);
- Cap #10 (Pic. 01).

⚠ **Do not use water jet directly on the equipment.**

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.

### 5.1 Cautions with stainless steel

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

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

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

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For 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.

## 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 5 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, electric 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 electrical 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 electric 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.

### 7. Safety Notions

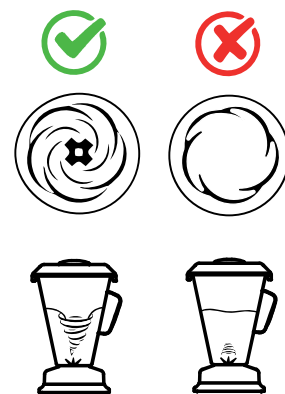
The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate

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



## 5. LIMPIEZA

⚠ **Para hacer la limpieza saque el enchufe del socket.**

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.

Lave todas las partes con agua y jabón neutro:

- Tapa N° 01;
- Vaso N° 02;
- Sobre Tapa N° 10.

⚠ **No use chorro de agua directamente sobre el equipo.**

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.

### 5.1 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 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.

## 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

| CARACTERÍSTICAS    | UNIDAD | SNZ BLENDER 2L | SNZ BLENDER 4L | SNZ BLENDER 6L | SNZ BLENDER 8L | SNZ BLENDER 10L |
|--------------------|--------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|
| Capacidad del Vaso | l      | 2              | 4              | 6              | 8              | 10              |
| Tensión            | V      | 110            | 110            | 110            | 110            | 110             |
| Frecuencia         | Hz     | 60             | 60             | 60             | 60             | 60              |
| Potencia del Motor | CV     | 0,5            | 0,5            | 0,5            | 0,5            | 0,5             |
| Rotación           | RPM    | 3500           | 3500           | 3500           | 3500           | 3500            |
| Altura             | mm     | 640            | 630            | 720            | 750            | 780             |
| Ancho              | mm     | 240            | 275            | 310            | 330            | 340             |
| Profundidad        | mm     | 270            | 260            | 300            | 320            | 330             |
| Peso Neto          | Kg     | 8,90           | 9,50           | 9,60           | 9,80           | 10,00           |
| Peso Bruto         | Kg     | 10,00          | 10,80          | 11,10          | 11,40          | 11,70           |

### 3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN

#### 3.1 Posicionamiento

Su equipamiento deberá estar posicionado y nivelado arriba de una superficie seca, firme y con 850mm de altura.

#### 3.2 Instalación Eléctrica

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

Cuando recibir el equipamiento, verifique la tensión eléctrica informada en la etiqueta ubicada en el cable eléctrico.

#### 3.4 Pre-operación

- Verifique si el equipamiento está firme en la mesada.
- Antes de utilizar el aparato, limpie con agua y jabón neutro todas las partes que entrarán en contacto con el producto a procesar (lea el ítem 5 Limpieza).

##### 3.4.1 Colocando el Vaso

El Vaso Nº 02 (Fig. 01) posee un sistema simples permitiendo una fácil y segura colocación. Para remover y recolocar basta tirarlo verticalmente para arriba por los manipulós.

Siempre remueva ó recoloque el vaso agarrándolo con firmeza por sus manipulós.

**⚠ Nunca retire ó coloque el Vaso con la licuadora prendida.**

##### 3.4.2 Colocando la Tapa

El Vaso Nº 02 (Fig. 01) tiene una tapa Nº 01 (Fig. 01) hecha de goma atóxica que asegura un eficiente vedamiento durante la operación.

FIGURA 02



Tenga cuidado para que la Tapa esté debidamente colocada sobre el Vaso. Vea la figura abajo.

##### 3.4.3 Colocando la Sobre Tampa

La Sobre Tapa Nº 10 (Fig. 01) puede ser usada sea para observar el procesamiento, sea para añadir ingredientes.

Para retirarla gírela en el sentido horario hasta que se suelte, y después levántela, vea Figura abajo.

FIGURA 03



### 4. OPERACIÓN

#### 4.1 Accionamiento

- Introduzca la enchufe en la toma.
- Para prender el equipo presione la llave Prender / Apagar #08 (Fig.01) en la posición "I".

- Para apagar el equipo presione la llave Prender / Apagar #08 (Fig.01) en la posición "O".

#### 4.2 Procedimiento para Operación

Retire la Tapa del Vaso No 01 con su Sobre Tapa Nº 10 (Fig. 01). Con el equipo desligado coloque en el Vaso Nº 02 (Fig. 01) primero los productos en estado LIQUIDO de la receta, y en seguida coloque los productos de mayor consistencia.

**⚠ No usar la licuadora para procesar alimentos con textura gruesa, como ejemplo "CREMA DE AÇAÍ".**

**⚠ 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 adición de un poco de agua.**

Coloque la Tapa con el Tapón según detallado anteriormente en los ítems 3.4.2 y 3.4.3. Luego, encienda la máquina.

**⚠ El tiempo de licuado varia para cada producto. No se recomienda procesar productos sólidos sin el auxilio de algún líquido porque podría ocurrir un sobrecalentamiento, y en consecuencia daños al sistema de vedamiento.**

**⚠ 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

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.**

#### 7.1 Basic Operation Practice

##### 7.1.1 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 switches 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.

##### 7.1.2 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.**

#### 7.2 Precautions and Observations before Turning on the Equipment

##### 7.2.1 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.

##### 7.2.2 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.

#### 7.3 Routine Inspection

##### 7.3.1 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.

#### 7.4 Operation

##### 7.4.1 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.

#### 7.5 After finishing work

##### 7.5.1 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.

#### 7.6 Maintenance

##### 7.6.1 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 disconnect the plug from the outlet in case of emergency.**

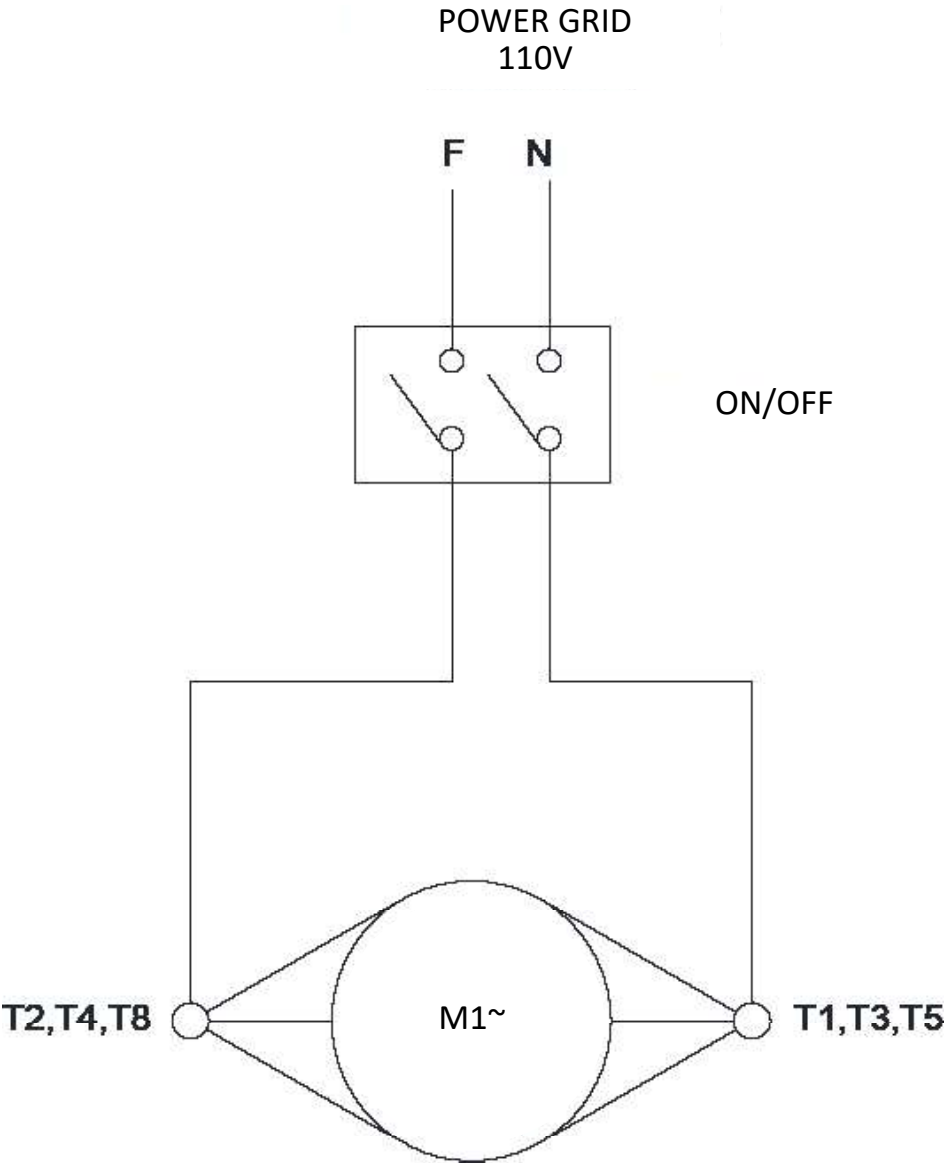
#### 7.7 Advices

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.

### 8. PROBLEMS SOLVING

| PROBLEMS                                                                                     | CAUSES                                                                 | SOLUTIONS                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - The appliance does not switch on.                                                          | - Lack of electric power.<br><br>- Problems in the electrical circuit. | - Check if plug is connected to its socket and do as explained in item 3.1 Starting.<br><br>- 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.                                                                                             |



INDICE

1. INTRODUCCIÓN .....7

1.1 Seguridad .....7

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....7

3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN 8

3.1 Posicionamiento .....8

3.2 Instalación Elctrica .....8

3.4 Pre-operación .....8

4. OPERACIÓN .....8

4.1 Accionamiento.....8

4.2 Procedimiento para Operación .....8

5. LIMPIEZA .....8

5.1 Cuidados con los aceros inoxidables .....9

6. MANUTENCIÓN .....9

7. NOCIONES DE SEGURIDAD .....10

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....11

9. DIAGRAMA ELÉCTRICO .....12

1. INTRODUCCIÓN

Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Se utiliza 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.

1.1 Seguridad

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 y/o sobre superficies húmedas o mojadas. Jamás la sumerja en agua ni direccione chorro de agua hacia la misma.
- 1.1.2 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.
- 1.1.3 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante pueden ocasionar lesiones en el usuario.
- 1.1.4 Mantenga las manos o cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento.
- 1.1.5 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños, durante la operación.
- 1.1.6 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.
- 1.1.7 Siempre coloque la Tapa de la licuadora antes de encenderla.
- 1.1.8 Esté atento al vaso mientras la licuadora esté en funcionamiento. Si se suelta, apague inmediatamente la

- máquina.
- 1.1.9 Al mezclar líquidos calientes, remueva el Tapón de la Tapa y mantenga las manos alejadas del orificio.
- 1.2.0 No use la máquina al aire libre.
- 1.2.1 No deje su licuadora funcionando sin supervisión.
- 1.2.2 Nunca toque las Cuchillas si la máquina está funcionando.
- 1.2.3 Al realizar la instalación eléctrica de la máquina, conecte el cable a tierra según las normas de seguridad locales.
- 1.2.4 Para su seguridad la temperatura de los productos procesados no debe ser superior a los 40 grados C.
- ⚠ 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.
- ⚠ Recomendamos que se vigile a los niños para no permitirles jugar con la máquina.
- ⚠ Desconecte el equipamiento de la red eléctrica cuando: no esté en uso, antes de limpiarlo, al sacar o colocar accesorios, antes del servicio de mantenimiento o antes de cualquier tipo de servicio.
- ⚠ No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe dañado. Si el enchufe estuviera dañado, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado.
- ⚠ En caso de emergencia, retire el enchufe del tomacorriente.
- ⚠ Nunca use chorros de agua directamente sobre la máquina.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01



- 01 - Tapa
- 02 - Vaso
- 03 - Anillo del Vaso
- 04 - Anillo Soporte del Motor
- 05 - Gabinete
- 06 - Base
- 07 - Pies
- 08 - Interruptor Encendido
- 09 - Interruptor Apagado
- 10 - Tapón de la tapa