

Humanized technology comes alive.

Isla

Service Manual



zummo

zummo

ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., en su constante afán por mejorar sus productos, se reserva el derecho de modificar las máquinas sin previo aviso; por este motivo el presente libro de instrucciones puede omitir los últimos cambios efectuados.

Puede registrarse en www.zummocorp.com para acceder al área privada y descargar este manual en formato digital.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Estimado cliente: Antes de usar su máquina cortadora, por favor, lea atentamente el manual de instrucciones.
- La máquina no es apta para instalaciones en el exterior; no hay que exponerla a los rayos directos del sol, ni colocarla en lugares no protegidos de los agentes atmosféricos y en ambientes donde se utilicen chorros de agua para limpiar.
- Para evitar riesgos, toda reparación debe hacerse por personal técnico.
- Utilice siempre componentes, accesorios y repuestos originales Zummo. No manipule la máquina para hacerla funcionar sin alguno de los elementos de seguridad.
- No se acepta responsabilidad alguna si la razón del daño es el mal uso del aparato o el no haber seguido las instrucciones de este manual.
- Solicite el servicio de asistencia técnica a la empresa que le suministró la máquina; en caso de no localizarla, contacte con ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (datos en el apartado garantía).
- El acceso al área de servicio esta restringido a personas que tengan conocimiento y experiencia práctica de la máquina, en particular en lo que respecta a seguridad e higiene.
- La máquina ejerce una gran presión al cortar la fruta; por esta razón, no introduzca nunca ni las manos ni objetos extraños en la zona de corte.
- Tenga especial cuidado con las cuchillas, podría cortarse al manipularlas. Para evitar riesgos, una vez éstas queden limpias, poner el protector de cuchilla (Fig. 18).
- Antes de proceder a su limpieza o mantenimiento, desconecte siempre la máquina de la red eléctrica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Se recomienda un espacio de 10 cm entre las paredes de la máquina y cualquier pared para asegurar la adecuada ventilación interna. La entrada y salida de aire no puede ser obstruida. Si se va a encastrar la máquina en una caja cerrada, proporcione unos agujeros en la entrada y salida de ventilación y equipe la caja con un sistema de ventilación forzado.
- El aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción. Los niños deberían estar supervisados para asegurar que no juegan con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión

INDICE

1. DATOS TÉCNICOS**2. RESIDUOS Y RECICLABILIDAD****3. GARANTÍA****4. ACCESORIOS****MANUAL DE SERVICIO****5. FUNCIONES Y LIMPIEZA**

5.1. PUESTA EN MARCHA

5.2. IOT

5.3. FRUTAS

5.4. GUANTES

5.5. LIMPIEZA

5.6. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

5.7. SISTEMAS DE SEGURIDAD

MANUAL DE MANTENIMIENTO**6. INSTALACIÓN, PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO**

6.1. INSTALACIÓN

6.2. MANTENIMIENTO

6.3. LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

6.4. LISTADO DE COMPONENTES

7. IMÁGENES**8. DESPIECE****9. NORMATIVA Y CERTIFICADOS**

9.1. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

9.2. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD UKCA

10. CERTIFICADO DE GARANTÍA**1. DATOS TÉCNICOS**

TIEMPO DE EJECUCIÓN		15 S
CAPACIDAD CAJA DE RESIDUOS		79 L
DIMENSIONES	ALTO (mm)	1710
	ANCHO (mm)	800
	FONDO (mm)	800
LÍMITES AMBIENTALES	TEMPERATURA ENTRE	+5°C y +45°C
	HUMEDAD ENTRE	45% y 70%
TAMAÑO DE LA FRUTA Ø (mm) (*)	KIT CALIBRE 5-6 SLICES, STICKS, CHUNKS O BLOCKS	Ø entre 135 y 155
	KIT CALIBRE 7-8 SLICES, STICKS, CHUNKS O BLOCKS	Ø entre 110 y 135
	KIT CALIBRE 9-10 SLICES, STICKS, CHUNKS O BLOCKS (fruta con hojas)	Ø entre 100 y 110
	KIT CALIBRE 9-10 SLICES, STICKS, CHUNKS O BLOCKS (fruta sin hojas)**	Ø mínimo 110
ALTURA MÍNIMA DE LA FRUTA (mm)		125
ALTURA MÁXIMA DE LA FRUTA (mm)		N/A
PESO (sin embalaje)		200 Kg
NIVEL DE PRESIÓN SONORA PONDERADA "A"		Inferior a 70 dB
TENSIÓN Y FRECUENCIA	MOD. Z26A	230V-50Hz
	MOD. Z26B	220V-60Hz
	MOD. Z26C	110V-60Hz
POTENCIA MÁXIMA		1,6Kw
SEGURIDAD	Puerta con interruptor de seguridad. Múltiples sensores de seguridad	

* La máquina de serie incluye 1 Kit a elegir por el cliente.

** Necesario utilizar el Kit fruta sin hojas (no incluido de serie).

2. RESIDUOS Y RECICLABILIDAD

EQUIPOS FUERA DE USO

Unión Europea



Este símbolo indica que los aparatos eléctricos y electrónicos que lo llevan no deben desecharse junto con la basura doméstica general. Si desea desechar este equipo, ¡no utilice el cubo de basura ordinario! Existe un sistema de recogida especial para estos productos.

Para obtener más información sobre el punto de recogida y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su servicio de recogida municipal, su gestor de residuos o el distribuidor que le haya vendido el producto.

Si desecha el producto adecuadamente, estará ayudando a preservar los recursos naturales (recuperación de materiales) y a prevenir los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud de las personas que podría provocar el tratamiento incorrecto del producto desechado.

La eliminación inadecuada de estos desechos puede suponer sanciones, de acuerdo con la legislación nacional.

Otros países no pertenecientes a la Unión Europea

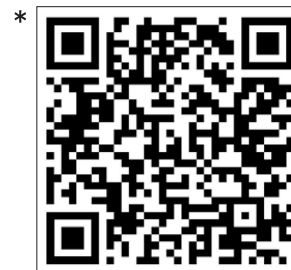
Si desea desechar este producto, hágalo de conformidad con la legislación nacional vigente u otras normativas de su país para la gestión de residuos de equipos eléctricos y electrónicos usados.

EMBALAJE

Para su eliminación tenga en cuenta las normas locales de tratamiento de este tipo de residuos. Separe los distintos materiales de desperdicio del embalaje y entréguelos al centro de recogida selectiva de residuos más cercano.

3. GARANTIA

Para consultar el documento de garantía del producto diríjase al apartado de Condiciones de Garantía de la página web de Zummo www.zummocorp.com o mediante el código QR:



*Mercado
estadounidense
y canadiense

ASISTENCIA TÉCNICA

Para cualquier consulta técnica, preferentemente debe ponerse en contacto con su distribuidor habitual, o puede dirigirse a Zummo a través de:

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel.: 961.301.246

Fax: 961.301.250

Cualquier reparación durante el período de garantía, no autorizada por Zummo, causará automáticamente la anulación de esta.

4. ACCESORIOS

Según el tamaño de la fruta que se quiera cortar, la máquina dispone de varios juegos de cuchilla a elegir (*):

- a. Kit calibre 5-6 corte Slices, para frutas de diámetro entre 135 y 155 mm.
- b. Kit calibre 5-6 corte Sticks, para frutas de diámetro entre 135 y 155 mm.
- c. Kit calibre 5-6 corte Chunks, para frutas de diámetro entre 135 y 155 mm.
- d. Kit calibre 5-6 corte Blocks, para frutas de diámetro entre 135 y 155 mm.
- e. Kit calibre 7-8 corte Slices, para frutas de diámetro entre 110 y 135 mm.
- f. Kit calibre 7-8 corte Sticks, para frutas de diámetro entre 110 y 135 mm.
- g. Kit calibre 7-8 corte Chunks, para frutas de diámetro entre 110 y 135 mm.
- h. Kit calibre 7-8 corte Blocks, para frutas de diámetro entre 110 y 135 mm.
- i. Kit calibre 9-10 corte Slices, para frutas de diámetro entre 100 y 110 mm.
- j. Kit calibre 9-10 corte Sticks, para frutas de diámetro entre 100 y 110 mm.
- k. Kit calibre 9-10 corte Chunks, para frutas de diámetro entre 100 y 110 mm.
- l. Kit calibre 9-10 corte Blocks, para frutas de diámetro entre 100 y 110 mm.

¡ATENCIÓN! Para fruta sin hojas calibre 9-10, el diámetro mínimo será de 110 mm. Se deberá utilizar el Kit fruta sin hojas (no incluido de serie).

¡ATENCIÓN! No deben mezclarse elementos de distintos juegos.

**La máquina de serie incluye 1 Kit a elegir por el cliente.*

Manual de servicio

MANUAL DE SERVICIO

5. FUNCIONES Y LIMPIEZA

- Se aconseja apagar la máquina del interruptor de red (Fig. 19) antes de iniciar las operaciones de limpieza.
- No lavar la máquina con chorros de agua directos y/o de alta presión.
- Se debe realizar, al menos, una limpieza diaria de las piezas de la zona de corte y procesado, siguiendo las instrucciones de limpieza.
- Es obligatorio el uso de guantes de seguridad en el momento de la limpieza. Vea el capítulo 5.4. GUANTES.

5.1. PUESTA EN MARCHA

- Según el tamaño de fruta que vaya a cortar debe elegir el juego de cuchillas. Vea el capítulo 4. ACCESORIOS.
- Antes de encender la máquina del interruptor de red (Fig. 19), asegúrese que está en el modo de corte deseado (Fig. 20 (Slices/Chunks, Sticks/Blocks)), y el Kit cuchillas es el correcto. La máquina dispone de dos modos de funcionamiento:
 - Modo Slices/Chunks: Corta la fruta en rodajas o trozos.
 - Modo Sticks/Blocks: Corta la fruta en barritas o en bloque.
- Para la puesta en marcha, siga los siguientes pasos:
 1. Encienda la máquina del interruptor de red (Fig. 19 (I=On, O=Off)) esto lleva unos 30 segundos, a continuación, la máquina comprueba la presión del compresor, una vez conectada, se enciende la luz LED del logo Zummo y se iluminan los 4 iconos (Fig. 21), una vez el compresor está listo, se apagan los 4 iconos y el icono 1 “introducción bote piña” parpadea. Esto indica que la máquina esta lista.

2. Introduzca el bote piña (Fig. 22), una vez la máquina detecta el bote y cierra la puerta, el icono 1 “introducción bote piña” pasa a luz fija y el icono 2 “introducción piña” parpadea. Esto indica que podemos pasar al siguiente paso.
3. Introduzca la piña (Fig. 23), una vez la máquina detecta la piña y cierra la puerta, el icono 1 “introducción bote piña” sigue con luz fija, el icono 2 “introducción piña” pasa a luz fija y el icono 3 “pulsador display” parpadea. El display táctil capacitivo (Fig. 24) indica que la máquina esta lista mediante el parpadeo de los cuatro sectores del óvalo y el encendido fijo del botón ON.
4. Pulse el botón ON del display táctil capacitivo (Fig. 24) para el inicio de la maniobra. Mientras la máquina está trabajando la iluminación interior de la zona de procesado se enciende. El icono 1 “introducción bote piña” y el icono 2 “introducción piña” siguen con luz fija y el icono 3 “pulsador display” pasa a luz fija. El display táctil capacitivo (Fig. 24) indica que el proceso está en marcha mediante el parpadeo del botón ON y el encendido fijo de los cuatro sectores del óvalo.
5. Una vez terminado el proceso, la iluminación interior de la zona de procesado se apaga, el icono 1 “introducción bote piña”, el icono 2 “introducción piña” y el icono 3 “pulsador display” siguen con luz fija; el icono 4 “retirar bote” parpadea. La luz del display táctil capacitivo (Fig. 25) se apaga indicando que el proceso ha terminado.
6. Retire el bote piña. Una vez se extrae el bote piña, el icono 1 “introducción bote piña”, el icono 2 “introducción piña”, el icono 3 “pulsador display” siguen con luz fija y el icono 4 “retirar bote” pasa a luz fija durante 9 segundos hasta la carga completa del compresor, preparándose para el siguiente ciclo.

Si la máquina, estando en marcha, detecta que la presión es insuficiente, parará el proceso de corte para realizar la carga del compresor, una vez terminado, la máquina continuará con el proceso de corte.

5.2. IOT

La máquina dispone de IOT capaz de ofrecer datos reales sobre su máquina cortadora.

Acceda a la configuración de la máquina, estadísticas y errores a través de Apple store o Google play.

También puede acceder escaneando el código QR.



5.3. FRUTAS

Las piñas procesadas por la máquina deben ser examinadas visualmente antes de ser colocadas en la misma, eliminando las etiquetas y los objetos extraños.

5.4. GUANTES

Antes de proceder a la limpieza, la persona encargada debe ponerse los guantes de seguridad suministrados con la máquina.

Estos guantes tienen una vida útil de 2 años, por esta razón, deben ser reemplazados al cumplir el plazo. En caso de observar algún deterioro deberán ser sustituidos.

Los nuevos guantes deben tener una alta resistencia al corte, según la norma ISO 13997.

5.5. LIMPIEZA

Se debe realizar una limpieza diaria de la zona de corte y procesado.

No se permite el uso de productos de limpieza que contengan cloro.

No se permite desviarse del procedimiento prescrito por Zummo.

CATEGORÍA	ACCIÓN
Limpieza de todas las piezas sueltas.	Lavavajillas a una temperatura máxima de 70°C o limpiarlas manualmente.
Limpieza de la máquina, tanto el frente de la máquina como la puerta.	Paño húmedo bañado en una solución jabonosa neutra. ¡ATENCIÓN! No limpiarla NUNCA con productos que puedan rayarla
Desinfectar después de la limpieza.	Utilizar desinfectante apto para alimentos (por ejemplo, a base de peróxido de hidrógeno, en una concentración del 3-6%).
Control visual.	Comprobar que todas las piezas estén intactas.

DESMONTAJE

Para realizar correctamente el desmontaje de las piezas, siga los siguientes pasos:

- Con la máquina parada, apáguela del interruptor de red (Fig. 19).
- Desconéctela de la red eléctrica, a continuación, puede abrir la puerta.
- Gire las cerraduras hacia la derecha (Fig. 1).
- Póngase los guantes de seguridad. Vea el capítulo 5.4. GUANTES.
- **TENGA MUCHO CUIDADO CON LAS CUCHILLAS** ya que están muy afiladas y podría cortarse. Para realizar las operaciones de limpieza con mayor seguridad poner los protectores de cuchilla (Fig. 18).
- Desenrosque el pomo centrador y extraiga la cuchilla regulable (Fig. 2).
- Extraiga el suplemento piñas tirando hacia fuera horizontalmente (Fig. 3). Vea el capítulo 5.6 CONSEJOS DE UTILIZACIÓN.
- Extraiga la cazoleta tirando hacia fuera horizontalmente (Fig. 4).
- Desenrosque la tuerca de sujeción de la bandeja y tirando hacia fuera horizontalmente extraiga la bandeja de corte (Fig. 5). **TENGA MUCHO CUIDADO CON LA CUCHILLA** ya que está muy afilada y podría cortarse.
- Desenrosque la tuerca soporte (Fig. 6). A continuación, con una mano levante el empujador y con la otra extraiga la cuchilla de pelado (Fig. 7) levantando primero el lado derecho, luego tire de ella hacia la derecha. Una vez retirada la cuchilla, con cuidado, suelte el empujador. **TENGA MUCHO CUIDADO CON LA CUCHILLA** ya que está muy afilada y podría cortarse.
- Sujete el empujador con una mano y con la otra gire el pasador para poder extraerlo, tire de él horizontalmente (Fig. 8).

TENGA CUIDADO EL EMPUJADOR PODRIA CAER AL RETIRAR EL PASADOR.

- Extraiga el empujador tirando de él hacia abajo (Fig. 9).
- Lave la caja de residuos.
- Limpie el frente de la máquina y la puerta.

Nota: En caso de avería por una limpieza inadecuada, se desestimará la garantía.

MONTAJE

Después de lavarlo todo, móntelo en el siguiente orden:

- 1 Coloque el empujador e inserte el pasador, asegúrese de colocarlo en la posición correcta (Fig. 10).
- 2 Coloque la bandeja de corte y apriete bien la tuerca de sujeción (Fig. 11).
- 3 Coloque la cazoleta, asegúrese de colocarla hasta el fondo (Fig. 12).
- 4 Coloque la cuchilla de pelado, levantando primero el empujador. A continuación, apriete bien la tuerca soporte (Fig. 13).
- 5 Coloque el suplemento piñas, asegúrese de colocarlo hasta el fondo (Fig. 14). Vea el capítulo 5.6 CONSEJOS DE UTILIZACIÓN.
- 6 Coloque la cuchilla regulable en la posición correcta y apriete bien el pomo centrador (Fig. 15).
- 7 Coloque la caja de residuos (Fig. 16).
- 8 Cierre la puerta y gire los cierres hacia la izquierda, asegúrese que está bien cerrado (Fig. 17).

Comprobar que el empujador y la cuchilla encajan correctamente, en caso contrario podrían ocurrir daños en dichas piezas e incluso en el interior de la máquina. **Problemas no cubiertos por la garantía por ser fallos del operador.**

5.6. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- Recomendaciones de uso según el calibre y la altura de la piña:

Tamaño de la fruta	Altura optima de la fruta	Se aconseja colocar el suplemento piña cuando la altura de la fruta sea
CALIBRE 5-6 (Ø entre 135 y 155 mm)	A partir de 165 mm	Entre 155 y 165 mm
CALIBRE 7-8 (Ø entre 110 y 135 mm)	A partir de 150 mm	Entre 140 y 150 mm
CALIBRE 9-10 (fruta con hojas) (Ø entre 100 y 110 mm)	A partir de 135 mm	Entre 125 y 135 mm
CALIBRE 9-10 (fruta sin hojas) * (Ø mínimo 110 mm)	A partir de 135 mm	Entre 125 y 135 mm

* Necesario utilizar el Kit fruta sin hojas (no incluido de serie).

¡ATENCIÓN! La altura mínima de la fruta será de 125 mm.

- Según el tamaño de fruta que se quiera cortar, recomendamos las siguientes medidas para el envase.

Tamaño de la fruta	Altura del envase	Diámetro del envase
CALIBRE 5-6 (Ø entre 135 y 155 mm)	Entre 140 y 145 mm	Entre 105 y 115 mm

CALIBRE 7-8 (Ø entre 110 y 135 mm)	Entre 125 y 130 mm	Entre 90 y 95 mm
CALIBRE 9-10 (fruta con hojas) (Ø entre 100 y 110 mm)	Entre 110 y 115 mm	Entre 85 y 90 mm
CALIBRE 9-10 (fruta sin hojas) * (Ø mínimo 110 mm)	Entre 110 y 115 mm	Entre 85 y 90 mm

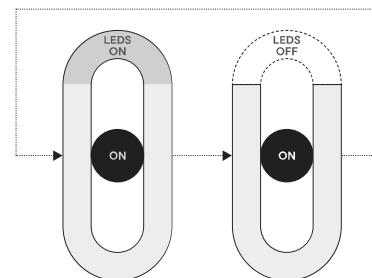
* Necesario utilizar el Kit fruta sin hojas (no incluido de serie).

- Cuando finalice la jornada apague la máquina utilizando el interruptor de red (Fig. 19).

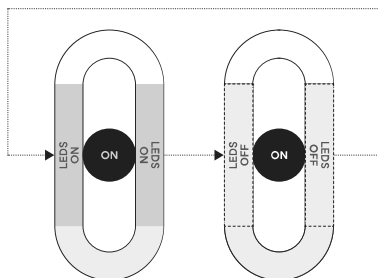
5.7. SISTEMAS DE SEGURIDAD

La máquina dispone de varios sistemas de seguridad:

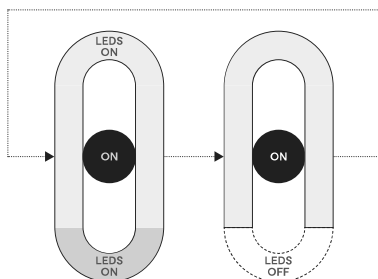
- Si la Tapa superior entrada piña (Fig. 23) no está montada correctamente, la máquina no funciona y el sector superior del óvalo y el botón ON parpadean. Se detiene cuando la Tapa superior entrada piña se coloca correctamente.



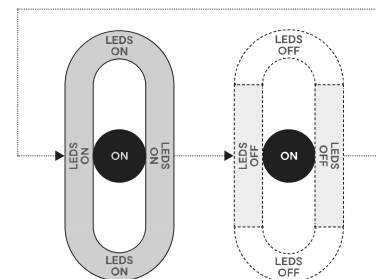
2. Si la Puerta no está cerrada correctamente, la máquina no funciona y los sectores laterales del óvalo y el botón ON parpadean. Se detiene cuando la Puerta se cierra correctamente.



3. Si la Tapa inferior cubo (Fig. 22) no está montado correctamente, la máquina no funciona y el sector inferior del óvalo y el botón ON parpadean. Se detiene cuando la Tapa inferior cubo se coloca correctamente.



4. Si por algún motivo la máquina, estando en marcha, quedara bloqueada, automáticamente pasados unos segundos se pararía el motor, los cuatro sectores del óvalo y el botón ON parpadean. En este caso deberá llamar al servicio técnico.



5. Si la máquina no ilumina el logo Zummo ni el icono 1 “introducción bote piña” (Fig. 21), será debido a falta de tensión. Compruebe que el interruptor de red esté accionado (Fig. 19).

Manual de Mantenimiento

6. INSTALACIÓN, PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO

- La máquina debe conectarse obligatoriamente a tierra para evitar posibles descargas sobre personas o daños al equipo.
- El enchufe será de fácil acceso con la instalación terminada. No está admitido el uso de prolongadores, adaptadores ni tomas múltiples.
- Las máquinas deben ser instaladas en lugares donde su uso pueda ser supervisado por personal cualificado.
- Las máquinas deben colocarse en una superficie horizontal para un funcionamiento seguro.

6.1. INSTALACIÓN

- Retire el embalaje
- Coloque la máquina en una superficie plana y bloquee las ruedas con el freno.
- Asegúrese de que la tensión y frecuencia de su instalación eléctrica se encuentran en el rango de funcionamiento de la máquina. Vea la placa de matrícula (Fig. 26).
- Utilice una base de enchufe provista de una eficaz toma de tierra protegida por un diferencial de 0,03A conecte a esta base sólo la máquina cortadora. No la comparta con otros aparatos.
- Se recomienda que antes de poner en funcionamiento la máquina, se efectúe una limpieza de las piezas que van a estar en contacto con la fruta.
- Conecte el interruptor de red (Fig. 19 (I=On, O=Off)). Si no se ilumina el logo Zummo ni los 4 iconos (Fig. 21) el motivo será falta de tensión; en este caso, deberá asegurarse de haber conectado el enchufe a una línea con tensión y que el interruptor de red esté accionado. Una vez subsanado este problema, el

logo Zummo y los 4 iconos se iluminan, una vez el compresor está listo, se apagan los 4 iconos y el icono 1 “introducción bote piña” parpadea, esto indica que la máquina está lista.

6.2. MANTENIMIENTO

El mantenimiento exterior de la máquina se limita a su limpieza. En el interior de la máquina cada 10.000 ciclos se debe realizar una limpieza exhaustiva.

La caja de residuos ofrece espacio para los restos de aproximadamente 15 piñas, dependiendo del tamaño de la corona.

Se debe vaciar la caja de residuos con regularidad, no vaciarla a tiempo puede afectar al funcionamiento de la máquina.

6.3. LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Avería	Causa	Solución
La máquina no funciona	La máquina está apagada.	Encienda la máquina del interruptor de red (Fig. 19).
	La máquina no se pone en marcha.	Espere un minuto después del encendido para volver a empezar.
	No hay corriente eléctrica.	Compruebe la toma de corriente.
	Fallo del sensor de la puerta.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
	Fallo de compresor.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
El compresor sigue cargando aire	Problemas con el software.	Apague la máquina del interruptor de red (Fig. 19) y espere 10 segundos. Vuelva a encender la máquina del interruptor de red (Fig. 19). En caso de que la incidencia persista, apague la máquina del interruptor de red (Fig. 19) y póngase en contacto con el servicio técnico.
La máquina se bloquea durante el corte	Cuchilla sin filo.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
	Vástago del pistón sucio.	Limpie el vástago del pistón.
	Fallo de compresor.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
	Avería en el circuito de aire.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
	Atasco de residuos.	Apague la máquina del interruptor de red (Fig. 19) y retire los residuos. Etiqueta de la piña bloquea el proceso.
	Piña demasiado grande.	Apague la máquina del interruptor de red (Fig. 19) y retire la piña.
La máquina deja de cortar	Desplazamiento de la corredera de corte.	Asegúrese que el carro de corte está unido al vástago del pistón. Compruebe esto tirando del carro hacia delante.
Fallo de la fotocélula detección bote piña	El centro de mira del sensor de la puerta inserción bote está sucio o bloqueado.	Retire los residuos o el obstáculo del centro de mira del sensor.
La máquina no corta la corona de la piña	Cuchilla superior fuera del rango a procesar.	Situar la cuchilla regulable (Fig. 2) en calibre correcto.
La máquina se bloquea al pulsar el botón de inicio	La puerta está mal cerrada.	Gire los cierres de la puerta totalmente hacia la izquierda (Fig. 17).
	El sensor no detecta piña.	Asegúrese que la piña apoya en la bandeja.
	El centro de mira del sensor está sucio o bloqueado.	Retire los residuos o el obstáculo del centro de mira del sensor.

6.4. LISTADO DE COMPONENTES

260249A	CAZOLETA COMPLETA
260502A-18	CUCHILLA REGULABLE BL
260503A-18	CUCHILLA RODAJAS BL
260504A-18	BANDEJA STICKS BL
260505A	PROTECTOR CUCHILLA
260518A	CUCHILLA TROZOS CALIBRE 5-6
260519A	CUCHILLA STICKS CALIBRE 5-6
260520B	CUCHILLA RODAJAS CALIBRE 5-6
260521	EMPUJADOR CALIBRE 5-6
260522A	CUCHILLA TROZOS CALIBRE 7-8
260523B	CUCHILLA STICKS CALIBRE 7-8
260524B	CUCHILLA RODAJAS CALIBRE 7-8
260525A	EMPUJADOR CALIBRE 7-8
260526A	CUCHILLA TROZOS CALIBRE 9-10
260527B	CUCHILLA STICKS CALIBRE 9-10
260528B	CUCHILLA RODAJAS CALIBRE 9-10
260529A	EMPUJADOR CALIBRE 9-10
260588	CUCHILLA BLOQUE CALIBRE 5-6
260589	CUCHILLA BLOQUE CALIBRE 7-8

260590	CUCHILLA BLOQUE CALIBRE 9-10
260531	SUPLEMENTO PIÑAS PEQUEÑAS
260532	PASADOR EMPUJADOR
260534A	POMO CENTRADOR
260550	TUERCA SOPORTE
V0293B-1	TUERCA GP
VPPL-01	CAJA GRANDE RESIDUOS
260539A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 RODAJAS
260540A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 STICKS
260541A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 TROZOS
260542A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 RODAJAS
260543A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 STICKS
260544A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 TROZOS
260545A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 RODAJAS
260546A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 STICKS
260547A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 TROZOS
260591A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 5-6 BLOQUE
260592A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 7-8 BLOQUE
260593A-18	KIT DE CORTE CALIBRE 9-10 BLOQUE

zummo

In line with its policy to constantly improve its products, ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U., reserves the right to modify the machines without prior notice. Consequently, this instructions manual may not contain the latest changes.

You can register at www.zummocorp.com to access the private area and download this manual in digital format.

- Dear customer: Please read this instructions manual carefully before using your cutting machine.
- This machine is not designed to be installed outdoors. It should not be placed in direct sunlight or other places where it is not protected from the elements or where water jets are used for cleaning.
- In order to avoid any hazards, all repairs should be carried out by technical personnel.
- Please use original Zummo components, accessories and spare parts. Do not manipulate the machine to make it work without any of the safety devices.
- We will not be liable for any damage caused through misuse of the machine or through failing to read this instructions manual.
- Please contact the company who supplied the machine for any technical service. If you are unable to do so, then please contact ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A.U. (contact details in warranty details).
- Access to the servicing area is restricted to people who have practical training and experience with the machine, particularly in regard to safety and hygiene.
- The machine applies great pressure to cut the fruit, and therefore you should never place your hands or any other objects in the cutting zone.
- Be particularly careful with the cutting blades, as you may cut yourself when handling them. In order to avoid hazards, once

the blades have been cleaned, attach the blade guard (Fig. 18).

- Always disconnect the machine from the power supply before cleaning or carrying out maintenance tasks.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or by similarly qualified personnel in order to avoid any hazards.
- A clearance of 10 cm is recommended between the sides and rear of the machine and the walls in order to ensure appropriate internal ventilation. The air inlet and outlet must not be obstructed. If the machine is to be fitted in a cabinet, make sure there are ventilation holes for the inlet and outlet and fit a forced ventilation system to the cabinet.
- The machine must not be used by children aged under 8 years or persons with physical, sensory or mental impairments, without experience or knowledge, unless they are supervised or instructed. Children must be supervised to ensure they do not play with the machine. Unsupervised children must not perform the user cleaning and maintenance tasks.

INDEX

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS**2. WASTE AND RECYCLING****3. WARRANTY****4. ACCESSORIES****SERVICING MANUAL****5. FUNCTIONS AND CLEANING**

5.1. GETTING STARTED

5.2. IOT

5.3. FRUIT

5.4. GLOVES

5.5. CLEANING

5.6. TIPS FOR USE

5.7. SAFETY SYSTEMS

MAINTENANCE MANUAL**6. INSTALLATION, PROGRAMMING, AND MAINTENANCE**

6.1. INSTALLATION

6.2. MAINTENANCE

6.3. TROUBLESHOOTING

6.4. PARTS LIST

7. FIGURES**8. EXPLODED VIEW****9. STANDARDS AND CERTIFICATES**

9.1. EC DECLARATION OF CONFORMITY

9.2. UKCA DECLARATION OF CONFORMITY

10. WARRANTY CERTIFICATE**1. TECHNICAL SPECIFICATIONS**

PROCESSING TIME		15 S
WASTE BIN CAPACITY		79 L
DIMENSIONS	HEIGHT (mm)	1710
	WIDTH (mm)	800
	DEPTH (mm)	800
ENVIRONMENTAL LIMITS	TEMPERATURE BETWEEN	+5°C and +45°C
	HUMIDITY BETWEEN	45% and 70%
FRUIT CALIBRE Ø (mm) (*)	KIT CALIBRE 5-6 SLICES, STICKS, CHUNKS OR BLOCKS	Ø between 135 and 155
	KIT CALIBRE 7-8 SLICES, STICKS, CHUNKS OR BLOCKS	Ø between 110 and 135
	KIT CALIBRE 9-10 SLICES, STICKS, CHUNKS OR BLOCKS (fruit with leaves)	Ø between 100 and 110
	KIT CALIBRE 9-10 SLICES, STICKS, CHUNKS OR BLOCKS (fruit without leaves) **	Ø minimum 110
MINIMUM FRUIT HEIGHT (mm)		125
MAXIMUM FRUIT HEIGHT (mm)		N/A
WEIGHT (without packaging)		200 Kg
WEIGHTED SOUND PRESSURE LEVEL "A"		Under 70 dB
VOLTAGE AND FREQUENCY	MOD. Z26A	230V-50Hz
	MOD. Z26B	220V-60Hz
	MOD. Z26C	110V-60Hz
MAXIMUM POWER		1,6Kw
SAFETY	Door with safety switch. Multiple safety sensors	

* Standard machines include 1 kit to be chosen by the customer.

** Necessary to use the Fruit Kit without leaves (not included as standard).

2. WASTE AND RECYCLABILITY

USED EQUIPMENT

European Union



This symbol states that the electrical and electronic equipment it is attached to must not be disposed of with general household waste. If you are going to dispose of this equipment, do not dispose of it in the general waste bin. There is a special system for collecting this type of products.

For further information about collection points and recycling of this product, please contact your local waste collection service, waste manager or the distributor where you purchased the product.

If you dispose of this product properly, you will be helping to conserve natural resources (recovery of materials) and to prevent negative effects on the environment and the health of persons that could be caused by incorrect processing of disposed products.

Failing to dispose of this type of waste properly can lead to sanctions in accordance with national legislation.

Non-European Union countries

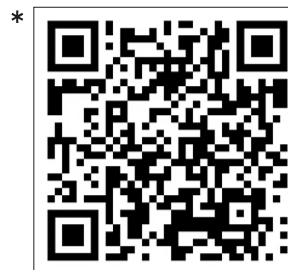
If you need to dispose of this product, do so in accordance with national legislation or other regulations in force in your country on the management of used electrical and electronic waste.

PACKAGING

Please consider local regulations when disposing of this type of waste. Separate the different packaging materials and dispose of them at the nearest waste recycling collection point.

3. WARRANTY

To consult the product warranty document, please go to the Warranty Conditions section of the Zummo website www.zummo-corp.com or use the QR code:



*US and CANADIAN market

TECHNICAL ASSISTANCE

In case of damages caused during the guarantee period, we suggest you contact the Authorised Dealer who supplied the unit, or call Zummo:

E-mail: customerservice@zummo.es

Tel: +34.961.301.246

Fax: +34.961.301.250

Any repairs not authorized by Zummo during the guarantee period will cause immediate termination of the guarantee.

4. ACCESSORIES

Depending on the size of the fruit to be cut, the machine has several sets of blades to choose from (*):

- a. Kit calibre 5-6 to cut Slices, for fruit with diameter between 135 and 155 mm.
- b. Kit calibre 5-6 to cut Sticks, for fruit with diameter between 135 and 155 mm.
- c. Kit calibre 5-6 to cut Chunks, for fruit with diameter between 135 and 155 mm.
- d. Kit calibre 5-6 to cut Blocks, for fruit with diameter between 135 and 155 mm.
- e. Kit calibre 7-8 to cut Slices, for fruit with diameter between 110 and 135 mm.
- f. Kit calibre 7-8 to cut Sticks, for fruit with diameter between 110 and 135 mm.
- g. Kit calibre 7-8 to cut Chunks, for fruit with diameter between 110 and 135 mm.
- h. Kit calibre 7-8 to cut Blocks, for fruit with diameter between 110 and 135 mm.
- i. Kit calibre 9-10 to cut Slices, for fruit with diameter between 100 and 110 mm.
- j. Kit calibre 9-10 to cut Sticks, for fruit with diameter between 100 and 110 mm.
- k. Kit calibre 9-10 to cut Chunks, for fruit with diameter between 100 and 110 mm.
- l. Kit calibre 9-10 to cut Blocks, for fruit with diameter between 100 and 110 mm.

WARNING! For fruit without leaves calibre 9-10, the minimum diameter is 110 mm. The leafless fruit kit (not included as standard) must be used.

WARNING! The components of different sets should not be mixed.

** Standard machines include 1 kit to be chosen by the customer.*

Servicing manual

SERVICING MANUAL

5. FUNCTIONS AND CLEANING

- Switch off the machine at the power switch (Fig. 19) before starting to clean it.
- Do not wash the machine by directly spraying jets of water on it and/or at high pressure.
- The cutting and processing parts should be cleaned at least once a day by following the cleaning instructions.
- Safety gloves must be worn when cleaning these parts. See chapter 5.4. GLOVES.

5.1. GETTING STARTED

- Depending on the size of the fruit to be cut, you should choose the right set of blades. See chapter 4. ACCESSORIES.
- Before switching the machine on (Fig. 19), make sure it is set to the required cutting mode (Fig. 20 (Slices/Chunks, Sticks/Blocks)) and check that the right blade kit has been fitted. The machine has two operating modes:
 - Slices/Chunks mode: The fruit is cut into slices or chunks.
 - Sticks/Blocks mode: The fruit is cut into sticks or blocks.
- The following steps describe how to turn the machine on:
 1. Switch the machine on (Fig. 19 (I=On, O=Off)). This will take around 30 seconds for the machine to check the compressor pressure. When it is connected, the LED Zummo logo light will come on and the 4 icons (Fig. 21) will light up. When the compressor is ready, the 4 icons will switch off and icon 1 “insert pineapple container” will start flashing. This means the machine is ready.
 2. Insert the pineapple container (Fig. 22). When the machine detects the container and closes the cover, icon 1 “insert pineapple container” stops flashing and remains on, and

icon 2 “insert pineapple” will start flashing. We can now move on to the next step.

3. Insert the pineapple (Fig. 23). When the machine detects the pineapple and closes the cover, icon 1 “insert pineapple container” remains on, and icon 2 “insert pineapple” stops flashing and remains on. At this point icon 3 “display button” will start flashing. The touchscreen display (Fig. 24) now indicates that the machine is ready when the four sectors of the oval are flashing and the ON button is on.
4. Press the ON button on the touchscreen (Fig. 24) to start the process. While the machine is working, the inner lighting in the processing zone will be on. Icon 1 “insert pineapple container” and icon 2 “insert pineapple” remain on, and icon 3 “display button” stops flashing and remains on. The touchscreen display (Fig. 24) indicates that the process is running by the flashing ON button and the four sectors of the oval are lit.
5. When the process has finished, the inner lighting in the processing zone turns off, icon 1 “insert pineapple container”, icon 2 “insert pineapple” and icon 3 “display button” remain on, whereas icon 4 “remove container” starts flashing. The touchscreen display light (Fig. 25) turns off when processing has finished.
6. Remove the pineapple container. When the pineapple container has been removed, icon 1 “insert pineapple container”, icon 2 “insert pineapple”, icon 3 “display button” remain on, and icon 4 “remove container” remains on for 9 seconds until the compressor fully charges again ready for the next cycle.

If the machine detects insufficient pressure while it is operating, it will stop the cutting process to recharge the compressor. When it has recharged, the cutting process will resume.

5.2. IOT

The machine features IOT which is capable of providing real data about your cutting machine.

Access machine configuration, statistics and errors via Apple Store or Google Play.

You can also access by scanning the QR code.



5.3. FRUITS

Pineapples that are to be processed in the machine must be visually inspected before they are inserted, and any labels or foreign bodies must be removed.

5.4. GLOVES

The safety gloves supplied with the machine must be worn before starting to clean the machine.

These gloves have a useful life of 2 years, and they should be replaced once this period has elapsed. Furthermore, if you notice any deterioration of the gloves, you should replace them.

New gloves must be highly resistant to cutting, in accordance with the standard ISO 13997.

5.5. CLEANING

The cutting and processing zone should be cleaned every day.

Cleaning products containing chlorine must not be used.

Follow the cleaning instructions described by Zummo exactly.

CATEGORY	ACTION
Cleaning of all loose parts.	Dishwasher at maximum temperature of 70°C or wash manually.
Machine front and cover.	A soft cloth moistened in a neutral soapy solution. WARNING! NEVER clean these parts with abrasive products.
Disinfect after cleaning.	Use a disinfectant suitable for food items (e.g. based on hydrogen peroxide at a concentration of 3-6%).
Visual inspection.	Check that all the parts are intact.

DISASSEMBLING THE MACHINE

Follow these instructions to properly disassemble the parts:

- When the machine is stopped, switch off the power switch (Fig. 19).
- Unplug the machine from the socket and then open the door.
- Turn the latches to the right (Fig. 1).
- Put the safety gloves on. See chapter 5.4. GLOVES.

- BE VERY CAREFUL WITH THE BLADES, they are extremely sharp and you may cut yourself. Fit the blade protectors to the blades for greater safety when cleaning (Fig. 18).
- Unscrew the centring handle and remove the adjustable blade (Fig. 2).
- Pull the pineapple supplement out horizontally (Fig. 3). See chapter 5.6 TIPS FOR USE.
- Remove the bowl out horizontally (Fig. 4).
- Unscrew the tray securing nut and remove the cutting tray by pulling it out horizontally (Fig. 5). BE VERY CAREFUL WITH THE BLADE, it is extremely sharp and you may cut yourself.
- Unscrew the supporting nut (Fig. 6). Use one hand to raise the pusher, and the other to remove the peeling blade (Fig. 7) by first lifting the right hand side and then pulling it to the right. Carefully release the pusher when you have removed the blade. BE VERY CAREFUL WITH THE BLADE, it is extremely sharp and you may cut yourself.
- Hold the pusher in one hand and use the other to turn the retaining pin in order to remove it. Pull it out horizontally (Fig. 8). **WARNING: THE PUSHER MAY DROP WHEN REMOVING THE RETAINING PIN.**
- Remove the pusher by pulling it downwards (Fig. 9).
- Wash the waste bin.
- Clean the front of the machine and the door.

Note: In the event of inappropriate cleaning, the warranty will be rendered void.

ASSEMBLY

After cleaning everything, assemble it in the following order:

- 1 Fit the pusher and insert the retaining pin. Make sure you fit it in the right position (Fig. 10).

- 2 Fit the cutting tray and tighten the securing nut (Fig. 11).
- 3 Fit the bowl making sure it reaches to the back (Fig. 12).
- 4 Fit the peeling blade by first raising the pusher. Then tighten the supporting nut (Fig. 13).
- 5 Fit the pineapple supplement, making sure it reaches to the back (Fig. 14). See chapter 5.6 TIPS FOR USE.
- 6 Fit the adjustable blade in the right position and tighten the centring handle (Fig. 15).
- 7 Fit the waste bin (Fig. 16).
- 8 Close the door and turn the latches to the left, making sure the door is properly closed (Fig. 17).

Check that the pusher and blade fit properly, otherwise damage to these parts may occur, and even damage to the inside of the machine. **Problems not covered by the guarantee due to misuse by the operator.**

5.6. TIPS FOR USE

- Recommendations for use according to pineapple calibre and height.

Fruit size	Optimum fruit height	We advise fitting the pineapple supplement when the fruit height is:
CALIBRE 5-6 (Ø between 135 and 155 mm)	From 165 mm	Between 155 and 165 mm
CALIBRE 7-8 (Ø between 110 and 135 mm)	From 150 mm	Between 140 and 150 mm

CALIBRE 9-10 (fruit with leaves) (Ø between 100 and 110 mm)	From 135 mm	Between 125 and 135 mm
CALIBRE 9-10 (fruit without leaves) * (Ø minimum 110 mm)	From 135 mm	Between 125 and 135 mm

* It is necessary to use the fruit kit without leaves (not included as standard).

WARNING! The minimum height of the fruit is 125 mm.

- Depending on the size of the fruit to be cut, we recommend the following container sizes:

Fruit size	Container height	Container diameter
CALIBRE 5-6 (Ø between 135 and 155 mm)	Between 140 and 145 mm	Between 105 and 115 mm
CALIBRE 7-8 (Ø between 110 and 135 mm)	Between 125 and 130 mm	Between 90 and 95 mm
CALIBRE 9-10 (fruit with leaves) (Ø between 100 and 110 mm)	Between 110 and 115 mm	Between 85 and 90 mm
CALIBRE 9-10 (fruit without leaves) * (Ø minimum 110 mm)	Between 110 and 115 mm	Between 85 and 90 mm

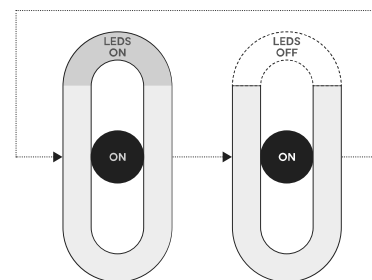
* It is necessary to use the fruit kit without leaves (not included as standard).

- Switch the machine off at the power switch at the end of the day (Fig. 19).

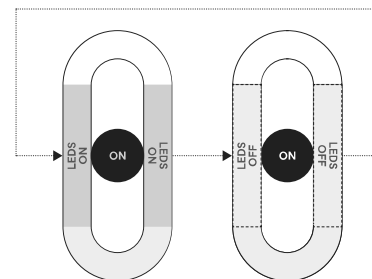
5.7. SAFETY SYSTEMS

The machine features several safety systems:

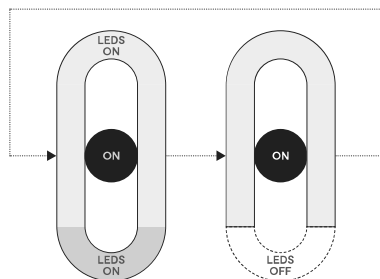
- If the upper lid where pineapples are inserted (Fig. 23) is not fitted correctly, the machine will not work and the upper part of the oval and the ON button will flash on and off. These lights stop flashing when the lid is properly closed.



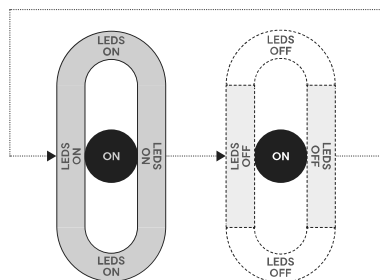
- If the door is not properly closed, the machine will not work. In this case, the side sections of the oval and the ON button will flash. These lights stop flashing when the door is properly closed.



3. If the lower bin lid (Fig. 22) is not fitted correctly, the machine will not work and the lower part of the oval and the ON buttons will flash on and off. These lights stop flashing when the lower bin lid is fitted properly.



4. If for some reason the machine becomes blocked while it is operating, the motor will stop automatically after a few seconds. The four sectors of the oval and the ON button will flash on and off. In this case you should call the technical service.



5. If neither the Zummo logo or icon 1 “Insert pineapple container” (Fig. 21) light up, there is no power supply to the machine. Check that the mains switch is on (Fig. 19).

Maintenance Manual

6. INSTALLATION, PROGRAMMING AND MAINTENANCE

- The machine must be connected to earth to avoid any possible electric shocks to people or damage to the equipment.
- The plug should be easily accessible when installation has been completed. The use of extension leads, adapters or multiple power points is not allowed.
- The machines must be installed in places where their use can be supervised by qualified personnel.
- The machines must be placed on a horizontal surface to ensure safe operation.

6.1. INSTALLATION

- Remove the packaging.
- Place the machine on a flat surface and lock the wheels using the brake.
- Make sure the voltage and frequency are within the operating range of the machine. See specifications plate (Fig. 26).
- Plug the power cable into a socket with an effective earthing contact, duly protected by a 0.03A differential circuit-breaker. Do not use other appliances in the same socket.
- We recommend cleaning all the components that come into contact with the fruit before using the machine.
- Switch on the power (Fig. 19 (I=On, O=Off)). If the Zummo logo and the 4 icons do not light up (Fig. 21) this is due to a lack of power. In this case, make sure the machine has been plugged in to a live power supply and that the switch is on. After correcting this problem, the Zummo logo and the 4 icons will light up. When the compressor is ready, the 4 icons switch off and icon 1 “insert pineapple container” starts flashing. The machine is now ready to use.

6.2. MAINTENANCE

Outer maintenance of the machine is limited to cleaning.

Every 10,000 cycles a deep cleaning process inside the machine must be done.

The waste bin has sufficient space for approximately 15 pineapples, depending on the size of the crown.

The waste bin should be emptied regularly. Failing to empty it in time may affect operation of the machine.

6.3. TROUBLESHOOTING

Fault	Cause	Solution
The machine does not work	The machine is switched off.	Switch the machine on using the power switch (Fig. 19).
	The machine does not start processing.	Wait for a minute after switching it on again.
	There is no power supply.	Check the power supply.
	Door sensor fail.	Contact the technical service.
	Compressor fail.	Contact the technical service.
The compressor continues charging air	Software problems.	Switch the machine off at the power switch (Fig. 19) and wait 10 seconds. Switch the machine on again using the power switch (Fig. 19). If the problem continues, switch the machine off from the power supply (Fig. 19) and contact the technical service.
The machine stops when cutting	Blunt blade.	Contact the technical service.
	Dirty piston rod.	Clean the piston rod.
	Compressor fail.	Contact the technical service.
	Fault in the air circuit.	Contact the technical service.
	Waste blockage.	Switch the machine off at the power switch (Fig. 19) and remove the waste. Pineapple label has caused a blockage.
	The pineapple is too big.	Switch the machine off at the power switch (Fig. 19) and remove the pineapple.
The machine stops cutting	Displaced cutting spool.	Make sure the cutting carriage is attached to the piston rod. Check by pulling the carriage forwards.
Pineapple container detection photocell failure	The centre of view of the container door sensor is dirty or blocked.	Remove any waste or obstacles from the centre of view of the sensor.
The cutting machine does not cut the pineapple crown	Upper blade outside the processing range.	Set the adjustable blade (Fig. 2) for the right calibre of fruit.
The machine jams when pressing the start button	The door is not closed properly.	Turn the door latches all the way to the left (Fig. 17).
	The sensor does not detect the pineapple.	Make sure the pineapple is resting on the tray.
	The centre of view of the sensor is dirty or blocked.	Remove any waste or obstacles from the centre of view of the sensor.

6.4. PARTS LIST

260249A	COMPLETE SMALL CONTAINER
260502A-18	ADJUSTABLE BLADE BL
260503A-18	SLICING BLADE BL
260504A-18	STICKS TRAY BL
260505A	BLADE PROTECTOR
260518A	5-6 CHUNKS BLADE
260519A	5-6 STICKS BLADE
260520B	5-6 SLICING BLADE
260521	5-6 PUSHER
260522A	7-8 CHUNKS BLADE
260523B	7-8 STICKS BLADE
260524B	7-8 SLICING BLADE
260525A	7-8 PUSHER
260526A	9-10 CHUNKS BLADE
260527B	9-10 STICKS BLADE
260528B	9-10 SLICING BLADE
260529A	9-10 PUSHER
260588	5-6 BLOCK BLADE
260589	7-8 BLOCK BLADE

260590	9-10 BLOCK BLADE
260531	SMALL PINEAPPLE SUPPLEMENT
260532	PUSHER PIN
260534A	CENTRING HANDLE
260550	SUPPORTING NUT
V0293B-1	NUT GP
VPPL-01	LARGE WASTE BIN
260539A-18	5-6 SLICES CUTTING KIT
260540A-18	5-6 STICKS CUTTING KIT
260541A-18	5-6 CHUNKS CUTTING KIT
260542A-18	7-8 SLICES CUTTING KIT
260543A-18	7-8 STICKS CUTTING KIT
260544A-18	7-8 CHUNKS CUTTING KIT
260545A-18	9-10 SLICES CUTTING KIT
260546A-18	9-10 STICKS CUTTING KIT
260547A-18	9-10 CHUNKS CUTTING KIT
260591A-18	5-6 BLOCK CUTTING KIT
260592A-18	7-8 BLOCK CUTTING KIT
260593A-18	9-10 BLOCK CUTTING KIT

