



# MANUAL DE USUARIO

PROCESADOR DE VEGETALES

**Marca**

**Modelo: PV-70**

Por favor lea completa y detenidamente este manual antes de usar su procesador de vegetales

## INFORMACIÓN SOBRE SEGUROS

### 1.1. PRECAUCIONES GENERALES

- La máquina de cortar las verduras se deben gestionar por personal especializado, familiarizarse con las instrucciones de uso y seguridad contenidas en este manual.
- Aunque la máquina viene con sistemas de seguridad de varios, evitar el manipulamiento con las manos a los discos de corte y piezas en movimiento.
- Antes de operaciones y la limpieza adecuados, comprobar para asegurarse de que la máquina está desconectada de la red.
- Verificar periódicamente cables eléctricos y condiciones elementos.
- Nunca utilice la máquina de corte con alimentos congelados.
- Nunca sustituir partes de la máquina por sí mismo, sino que se aplican al servicio de asistencia.
- El aparato no puede ser manipulado por los niños o por una falta de experiencia y conocimiento de las personas, excepto por la persona correcta responsable de su seguridad, Supervisión o instrucciones sobre la utilización del aparato.

### 1.2. SEGUROS ELÉCTRICOS

El procesador de vegetales que producimos y que se describe en este encuentro manual, en cuanto a los seguros se refiere, las prescripciones sobre los riesgos de tipo mecánico expedido por gb4706.38-2003.

Hay dos microinterruptores en la portada de la máquina, su papel son:

1. Al levantar el mango presión de entrada medialuna a una cierta altura, la máquina deja de funcionar, para evitar un accidente cuando introduzca las manos en la entrada de forma de media luna y pueda ser golpeado por la máquina.

2. Al abrir la tapa hacia arriba, la máquina deja de funcionar, para un funcionamiento seguro. Un requiriendo pide reinicio voluntaria (activación) de la máquina cuando la corriente que falta ha programado en el circuito de control de baja tensión. Para el aislamiento perfecto de todos los elementos eléctricos y la resistencia de la notable de aluminio de tratamiento, junto con el material utilizado, nuestras máquinas se pueden instalar para trabajar dentro local mojado.

## PARÁMETROS DE RENDIMIENTO

### 2.1. Características técnicas

<u>MODELO</u>	<u>DIMENSIONES CM.</u>	<u>PESO KG.</u>	<u>ENERGÍA WATT</u>	<u>CONEXIÓN ELÉCTRICA</u>	<u>ACELERAR DISCO</u>
PV-70	55.2X26.1X46	19.34	550	110 V / 60 HZ	270

### 2.2. Condiciones de suministro y eliminación de envases.

El procesador de vegetales se empaca en una caja de cartón resistente con bordes interiores conformadas que garanticen la integridad perfecta de la máquina durante el transporte. Todos los componentes del embalaje (cartón, ESPUMA, correas, etc.) pueden fácilmente ser eliminados como basura doméstica.

## INSTALACIÓN

### 3.1. Ajuste de la máquina

La conexión de la máquina y el ajuste en el trabajo deben hacer por personal especializado.

**Advertencia: tanto el sistema como ubicación donde el equipo tiene que ser establecido debe cumplir con el reglamento para la prevención de accidentes eléctricos normatividad vigente.**

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños directos o indirectos que puedan derivarse por incumplimiento de los citados reglamentos. Disponga el equipo en una amplia, nivelada, seco y cara fija, lejos de fuentes de calor y rociadores de agua.

### 3.2. Conexiones eléctricas

El equipo se suministra con un eléctrico cable que se va conectado a un interruptor magneto térmica principal que detiene la máquina cuando el operador viene en contacto fortuito con los elementos giratorios.

Es imprescindible que el equipo se bien tierra según las normas vigentes. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños directos e indirectos que pudieran derivarse para el incumplimiento de las normas vigentes.

### 3.3. Medidas de seguridad y formación del usuario final

El personal especializado encargado de la instalación y eléctrico conexiones del equipo es responsable de la formación del usuario final, que también deben ser informados sobre las medidas de seguridad que deben cumplirse.

## USO DE LOS EQUIPOS

### 4.1. Controles

Los controles y la luz piloto se envían en el lado derecho de la base. (Cuando el equipo se encuentra localizado frente al operador, el dispositivo de control en la mano derecha del operador.)

### 4.2. Ajuste de los discos en la máquina

Haga girar el botón negro como se muestra en la figura n ° 1 y abra la cubierta, a continuación, desenroscar los tornillos laterales remueva a la cubierta, primer set disco de plástico (2), luego instalar el disco seleccionado para el corte (3). Cierre la tapa e inversa la rotación de la perilla y tornillo. Trabajo sobre el inicio botón para enganchar automáticamente los discos en la posición correcta.



Figura 1



Figura 2



Figura 3

### 4.3. Ajuste de corte y la alimentación

Levante el asa y la comida dentro apertura como muestra la figura n.4, a continuación, poner la manija, pulse el botón verde de inicio con la mano derecha, y con su mano izquierda, ligeramente mueva la manija hacia abajo hasta que la comida quede bien utiliza up (5).

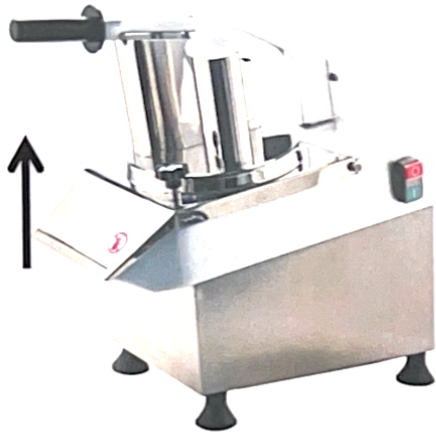


Figura 4

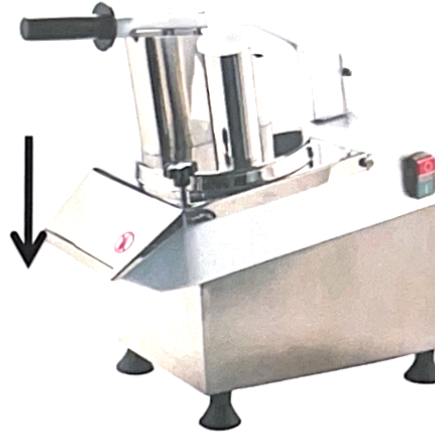


Figura 5

Levante la palanca para introducir otros alimentos. La máquina se detendrá automáticamente cuando se planteó la palanca y la máquina funcione automáticamente cuando poner la manija. Entrada redonda se utiliza para cortar vehículos escasos, como las zanahorias, pepino.

**Advertencia: nunca usar la mano, pero la prensa el vegetal con la maja suministrado (6).**

#### 4.4. Liberación y sustitución de los discos

Gire la manija y levante la tapa. (Figura 7) girando en sentido anti horario el disco y para abarcar el corte con el material adecuado as (caucho, tejido, etc.), y luego bajar los discos de abajo a arriba con la mano.

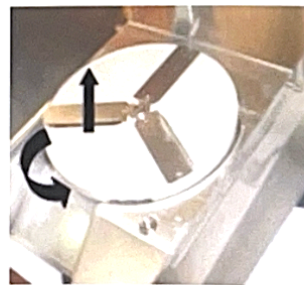
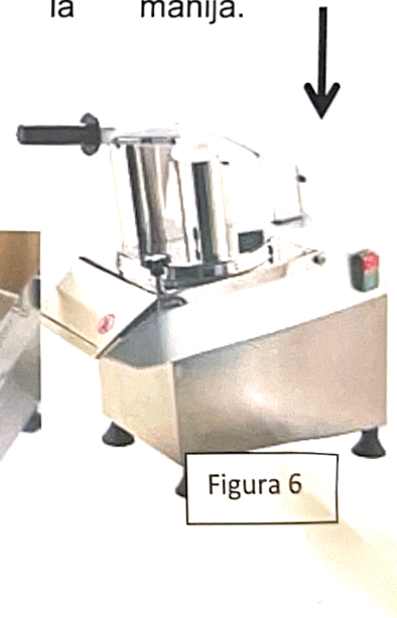


Figura 7



## OPERACIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 5.1. Generalidades y productos de limpieza

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, comprueba que el interruptor de red se apague y la de alimentación desenchufar de la red.

Limpiar cuidadosamente el equipo y los discos cada día para un correcto funcionamiento y vida útil del equipo. Y los discos, el ejector plástico, se pueden

quitar para lavado bajo un chorro de agua caliente. Limpiar la máquina, y sobre todo allí donde los discos, con un paño o esponja un platón con agua tibia, precisa quitar los desechos que hay prevenir los discos de cambiando su posición. Abra la cubierta y afloje las 2 patillas como se muestra en la figura 8. Retire la tapa y lave con un chorro de agua.



Figura 8

Limpiar las superficies con agua y sopa, alcohol, detergentes sin abrasivos o productos a base de cloro o soda imagen 8 (agua de cloro, ácido muriático). Nunca utilice abrasivos, lana de acero o productos similares, ya que pueden llevar daños a la pintura, la capa, cuerpo de la máquina. Para la limpieza, utilizan los productos y las que garantizan la mejor higiene no tóxica.

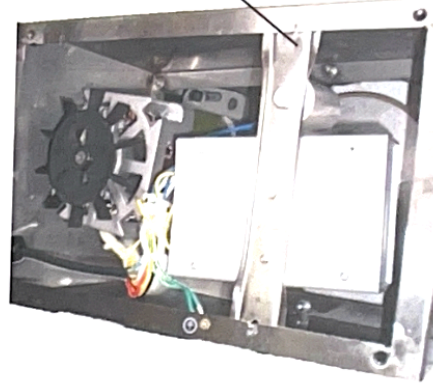
## 5.2. Operaciones en el caso de fallos.

1. cuando pulse el botón verde, si la luz es oscuro, comprobar si la cobertura de tapa de la máquina bien; si la luz es brillante, la máquina no puede trabajar, comprobar si la manija hacia abajo; si aun así no puede funcionar, a continuación, cortar la alimentación y contacte con el servicio técnico.
2. cuando la máquina no tiene poder o ejecutar hoja lenta, abrir la parte inferior de la máquina, según el método de siguiente tabla para ajustar la cinta de tensión de motor (2 a 3 meses para adaptarse las nuevas máquinas de tensado del cinturón, la máquina se da a menudo viejo). El período de garantía de instalar la nueva correa en la máquina esté 9 meses después de fabricada. los no profesionales no desmonte el equipo.

1) Quite la parte inferior



2) Retire el soporte



3) Ajustando el tornillo y el bloqueo cintura agujero de ubicación para ajustar la cinta de tensión

### 5.3. Reposo de la máquina para un largo tiempo

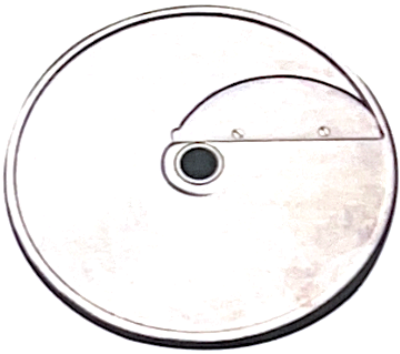
Particulares, deben estar inactivas durante un tiempo largo, desconecte el interruptor de pared principal y limpie la máquina y sus accesorios precisión. Aceite de uso vaselina blanca (o productos similares) para la protección de todos los elementos de la máquina. Aconsejamos que cubre la máquina con un nylon (o similar) de tela.

## 6. DISCOS

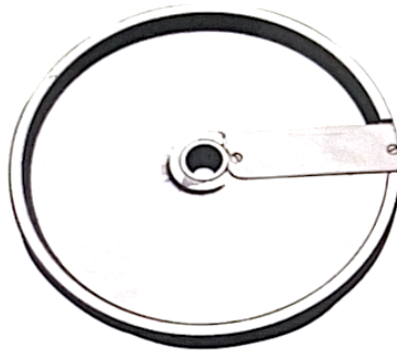
Con el fin de lograr a sonaron de secciones diferentes y el tamaño, la función de máquina es aplicable a los discos diferentes varias así como verduras y frutas. (Tales como manzanas, peras, plátanos, etc.)

- I. 6,1 - Rebanar cuchilla
- II. 6.2 - Rejilla de la hoja
- III. 6.3 - Juliana cuchilla
- IV. 6.4 - Cortar en cubitos
- V. 6.5 - Hoja de francés

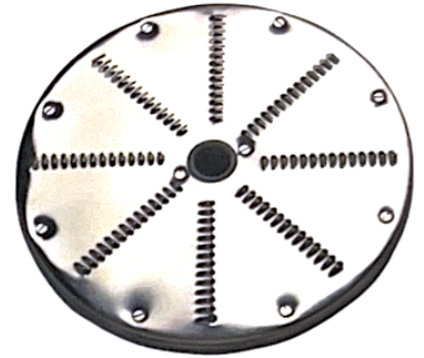
- VI. 6.6 - Cuchilla rebanadora
- VII. 6,7 ondulada cuchilla



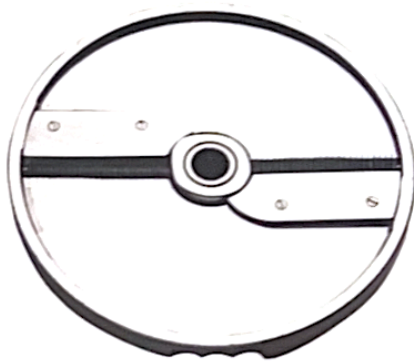
T1



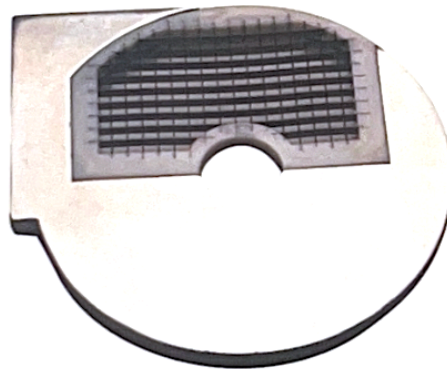
T8 T10



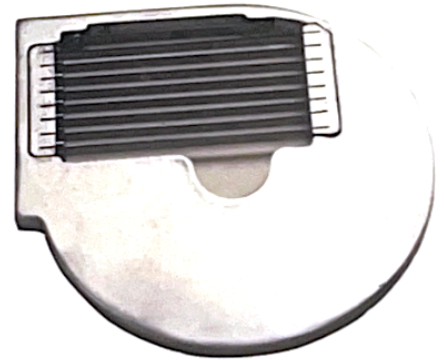
R2P R-SP R-7P



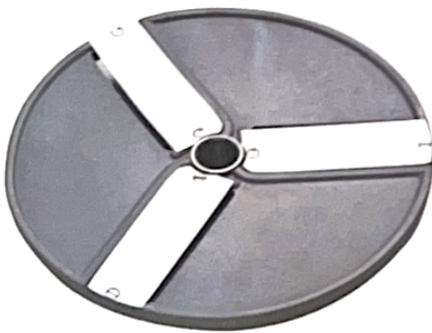
J-2.5 J-4 J-8 J-10



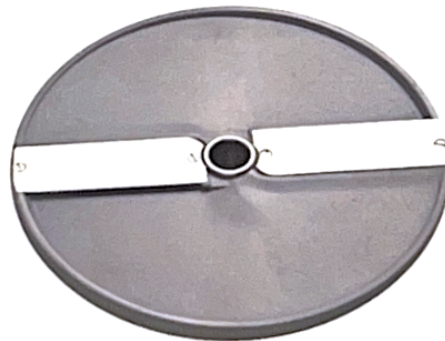
Ca C10 C20



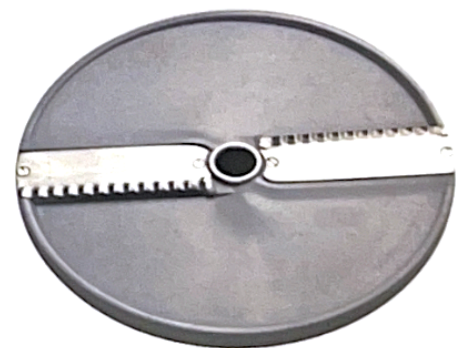
P8 P10



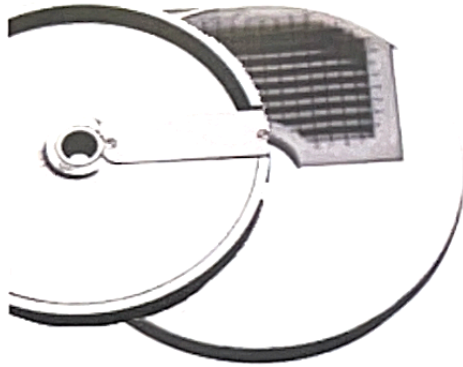
T-2P



T-3P



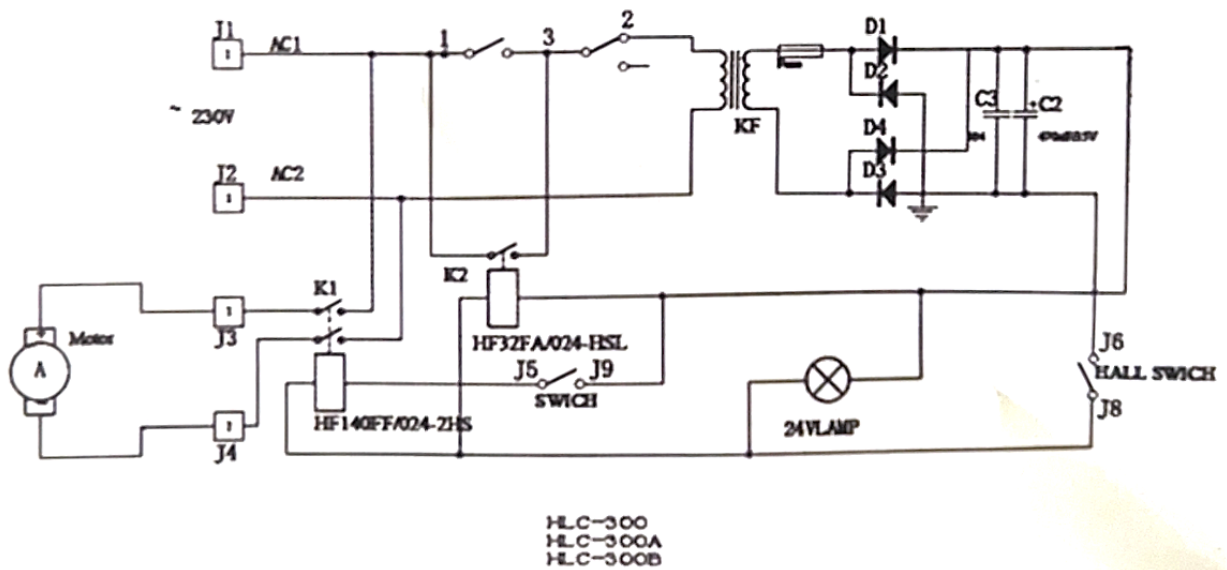
PB4



COMBINACION P8-P10, CON CU8, CU10, CU20

COMBINACION P8-P10 CON P8, P10

## PLANO ELÉCTRICO



### GARANTÍA DEL EQUIPO.

Por la compra cualquier equipos de la marca Zingal usted cuenta con garantía y respaldo técnico durante DOCE (12) MESES. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentado su factura como soporte de compra.

A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de Comprobarse fallas en su fabricación. **NO SE COMPROMETE:** Con la garantía en los siguientes casos:

- Instalación incorrecta
- Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.
- Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electrónicas.

