

Bonne[®]
by Concassé



MANUAL DE OPERACIÓN

Procesador de Vegetales y Alimentos



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Tabla de contenidos

3	Medidas de seguridad
4	Parámetros técnicos
4	Instalación
5	Operación
6	Limpieza y mantenimiento
6	Problemas y posibles soluciones

Este manual de operación, servicio y mantenimiento contiene información relevante sobre la correcta instalación, uso y cuidado del Procesador de Vegetales y Alimentos y sus elementos, modelos:

- EPVB300



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Información sobre medidas de seguridad

Precauciones generales

- La máquina cortadora de vegetales debe ser manejada por personal capacitado, familiarizado con las instrucciones de uso y seguridad contenidas en este manual.
- Aunque la máquina cuente con varios sistemas de seguridad, evite colocar las manos cerca de los discos de corte y las partes móviles.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento, asegúrese de que la máquina esté desconectada de la corriente eléctrica.
- Verifique periódicamente el estado de los cables y elementos eléctricos.
- Nunca utilice la máquina cortadora con alimentos congelados.
- Nunca reemplace partes de la máquina por su cuenta, solicite el servicio de asistencia técnica.
- El aparato no puede ser utilizado por personas discapacitadas, menores de edad o por personas con falta de experiencia y/o conocimiento, a menos que estén supervisados por la persona responsable de su seguridad o instrucción en el uso del aparato.

Seguridad eléctrica

Hay dos microinterruptores en la cubierta de la máquina, su función es la siguiente:

1. Al elevar el mango de presión de entrada en forma de media luna a cierta altura, la máquina se detiene para evitar que accidentalmente se introduzcan las manos en la entrada en forma de media luna y se lastimen con la máquina.
2. Al abrir la cubierta, la máquina se detiene para garantizar una operación segura.

Se ha configurado una respuesta que requiere la reiniciación voluntaria (activación) de la máquina cuando falta corriente en el circuito de control de bajo voltaje. Debido al aislamiento perfecto de todos los elementos eléctricos y a la resistencia a la humedad del tratamiento de aluminio, junto con el material utilizado, nuestras máquinas pueden instalarse para trabajar en lugares húmedos.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Parámetros técnicos

Dimensiones (cm)	Peso (kg)	Energía (W)	Conexión Eléctrica	Revs disc
57 x 23 x 51	22.50	550	110 / 1 / 50 - 60 220 - 240 / 1 / 50 - 60 380 / 1 / 50 - 60	270

Condiciones de suministro y eliminación del embalaje

La máquina cortadora está embalada en una resistente caja de cartón con bordes internos moldeados que garantizan la integridad perfecta de la máquina durante el transporte. Todos los componentes del embalaje (cartón, espuma, correas, etc.) se pueden desechar fácilmente como residuos domésticos.

Instalación

Configuración del equipo

La conexión de la máquina y su configuración para trabajar deben ser realizadas por personal capacitado. **ADVERTENCIA:** Tanto el sistema como el lugar donde se debe colocar el equipo deben cumplir con las regulaciones de prevención de accidentes y regulaciones eléctricas vigentes. **El fabricante declina toda responsabilidad por daños directos o indirectos que puedan derivarse de no cumplir con las regulaciones mencionadas anteriormente.** Coloque el equipo en una superficie amplia, nivelada, seca y fija, lejos de fuentes de calor y rociadores de agua.

Conexiones eléctricas

El equipo se suministra con un cable eléctrico que debe conectarse a un interruptor principal magnetotérmico que detiene la máquina cuando el operador entra en contacto fortuito con los elementos giratorios. Es imperativo que el equipo esté bien conectado a tierra de acuerdo con las regulaciones vigentes. El fabricante declina toda responsabilidad por daños directos e indirectos que puedan derivarse de no cumplir con las regulaciones vigentes.

Medidas de seguridad y capacitación del usuario final

El personal capacitado a cargo de la instalación y las conexiones eléctricas del equipo es responsable de la capacitación del usuario final, quien también debe ser informado sobre las medidas de seguridad que debe cumplir. Este manual de instrucciones se proporciona con cada equipo.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Operación

Controles

Los controles y la luz piloto se encuentran en el lado derecho de la base. (Cuando la máquina está frente al operador, el dispositivo de control está en la mano derecha del operador).

1. Botón verde para encender la máquina.
2. Botón rojo para detener la máquina.

Colocación de discos en el equipo

Gire la perilla como se muestra en la figura N.1 y abra la cubierta. Primero coloque el disco de expulsión de plástico (2), luego instale el disco seleccionado para el corte. Cierre la cubierta y gire en sentido contrario la manija. Presione el botón de inicio para enganchar automáticamente los discos en la posición correcta.

Ajuste y corte de los alimentos

Levante el mango e introduzca la comida dentro de la abertura como se muestra en la figura N. 3, luego baje suavemente el mango hacia abajo hasta que la comida se haya consumido por completo.

Levante el mango para introducir otra comida. La máquina se detendrá automáticamente cuando se levante el mango, y la máquina funcionará automáticamente cuando se baje el mango. La entrada redonda se usa para cortar vegetales delgados como zanahorias y pepinos.

ADVERTENCIA: NUNCA USE LA MANO, PRESIONE EL PRODUCTO CON EL EMPUJADOR SUMINISTRADO.

Liberación y reemplazo de los discos

Gire la manija estriada y levante la cubierta (Fig. 1). Gire el disco en sentido contrario a las agujas del reloj y cubra el borde de corte con material apropiado (caucho, tela, etc.), luego retire los discos de abajo hacia arriba con la mano.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Limpeza y mantenimiento

Limpeza general y productos de limpieza

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, verifique que el interruptor principal esté apagado y el enchufe de suministro desconectado de la corriente. Limpie cuidadosamente el equipo y los discos todos los días para un funcionamiento correcto y una vida útil prolongada del equipo. Los discos y el expulsor de plástico se pueden quitar para lavarlos bajo un chorro de agua tibia. Limpie la máquina, especialmente donde descansan los discos, con un paño o esponja mojada en agua tibia, eliminando con precisión todos los residuos para evitar que los discos cambien de posición. Abra la cubierta y afloje los 2 pasadores como se muestra en la Fig. 6, retire la cubierta y lávela bajo un chorro de agua.

Limpie las superficies con agua y jabón, alcohol, detergentes sin agentes abrasivos ni sustancias a base de cloro o soda (agua con cloro, ácido muriático). Nunca utilice abrasivos, lana de acero u productos similares, ya que pueden dañar la pintura, el recubrimiento o el cuerpo de la máquina.

Problemas y posibles soluciones

Problema	Posible solución
Al presionar el botón verde, la luz se mantiene apagada.	Compruebe que la cubierta de la máquina está bien cerrada, si la luz está encendida, la máquina no puede funcionar, verifique que el mango esté hacia abajo. Si aún no puede funcionar, desconecte la corriente y contacte al centro de servicio.
La máquina no tiene energía o la cuchilla funciona lentamente	Abra la parte inferior de la máquina y, ajuste la tensión de la correa del motor (cada 2-3 meses para ajustar la tensión de la correa en máquinas nuevas, con más frecuencia en máquinas antiguas). El período de garantía para instalar una correa nueva en la máquina es de 9 meses después de fabricada. Personas no calificadas no deben desmontar la máquina.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Máquina inactiva durante mucho tiempo

Si la máquina va a estar inactiva durante un largo periodo, desconecta el interruptor principal de la pared y limpia la máquina y sus accesorios minuciosamente, usa aceite de vaselina blanco (u productos similares) para proteger todos los elementos de la máquina. Te recomendamos cubrir la máquina con un paño de nylon (u otro similar).

Discos

Para lograr una variedad de secciones y tamaños diferentes, la función de la máquina es aplicable a varios discos diferentes, así como a diferentes tipos de vegetales y frutas (como manzanas, peras, plátanos, etc.).

A detailed line drawing of a mechanical press, likely a mangle or a similar textile processing machine. It features a large horizontal roller on the left, a vertical roller in the center, and a smaller roller on the right. The machine is mounted on a sturdy frame with four legs. The drawing is rendered in a simple, clean line-art style.

Bonne[®]
by Concassé[®]