



MANUAL DE
INSTRUCCIONES
PROCESADORA
DE ALIMENTOS

HR-6

HR-9



ES

Edición en Español

INDICE

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2
2. ANTES DE EMPEZAR	3
2.1. Precauciones Generales	3
2.2. Seguridad Mecánica	3
2.3. Seguridad Eléctrica	3
3. INSTALACIÓN	4
3.1. Conexiones Eléctricas	4
3.2. Descripción de partes del equipo	4
4. FUNCIONES	5
4.1. Mandos	5
4.2. Introducción y Corte de Alimentos	5
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	7
5.1 Generalidades y Productos de Limpieza	7
5.2 Desmontaje de la cuchilla y del contenedor	7
5.3 Montaje de la cuchilla de corte	8
5.4 Operaciones en Caso de Averías	8
5.5 Prolongada inactividad del Equipo	8

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES		
Modelos:	HR-6	HR-9
Medidas:	51 x 32 x 39,5cm	51 x 32 x 44,5cm
Capacidad:	6 litros	9 litros
Peso (aprox.):	19kg	20kg
Velocidad de corte:	1100-2800 RPM	1100-2800 RPM
Rango de Temperatura	+5°C / +35°C	+5°C / +35°C

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS		
Modelos:	HR-6	HR-9
Voltaje:	220 VCA	220 VCA
Frecuencia:	50 Hz	50 Hz
Potencia:	950 W	950 W



Para evitar shock eléctrico o algún daño personal, leer cuidadosamente la “información de seguridad” y las recomendaciones generales de operación antes de usar el equipo.



Símbolo de equipotencialidad: este equipo cuenta con unión permanente de partes metálicas para formar un trayecto eléctricamente conductivo, el cual asegura la continuidad eléctrica y la capacidad para conducir con seguridad cualquier corriente imprevista.

2. ANTES DE EMPEZAR...

2.1 Precauciones Generales

- La Procesadora de Alimentos (HR-6 y HR-9) Dynam-H sólo debe ser operada por personal capacitado que conozca las instrucciones de uso y seguridad incluidas en este manual.
- Si se produjera algún cambio de personal, se deberá impartir la capacitación profesional necesaria.
- Aunque el equipo dispone de varios sistemas de seguridad, se recomienda evitar acercar las manos a las piezas móviles.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y limpieza, comprobar que el equipo esté desconectado de la red eléctrica.
- Verificar periódicamente que los cables y componentes eléctricos se encuentren en buen estado.
- No utilizar la Procesadora con alimentos congelados.
- No reemplazar piezas del equipo; llamar al servicio técnico para esta tarea.

2.2 Seguridad Mecánica

En lo referido a la seguridad contra riesgos de tipo mecánico, las Procesadoras Dynam-H (modelos HR-6 y HR-9), cumplen con las normas de seguridad requeridas para una Certificación de Tipo.



- El equipo no está diseñado para ser utilizado por personas (especialmente niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o desconocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos en el uso por una persona responsable de su seguridad.
- Se supervisará a los niños para asegurarse que no jueguen con el equipo.

2.3 Seguridad Eléctrica

El equipo cuenta con una llave interruptora de encendido y apagado. En el interior del mismo cuenta con un microinterruptor de seguridad que detiene su funcionamiento al girar el brazo de carga. Adicionalmente evita el uso sin la tapa del contenedor.



- Si el enchufe o el cable de alimentación está dañado lo debe reemplazar el fabricante, su representante o una persona igualmente calificada para evitar peligro.

3. INSTALACION

Características técnicas de los modelos HR-6 y HR-9 Dynam-H son:

Seguridad en el uso, fácil limpieza y sencillo mantenimiento.

Práctico diseño, con piezas en aleación de aluminio y acero inoxidable lo que le otorga robustez y durabilidad.



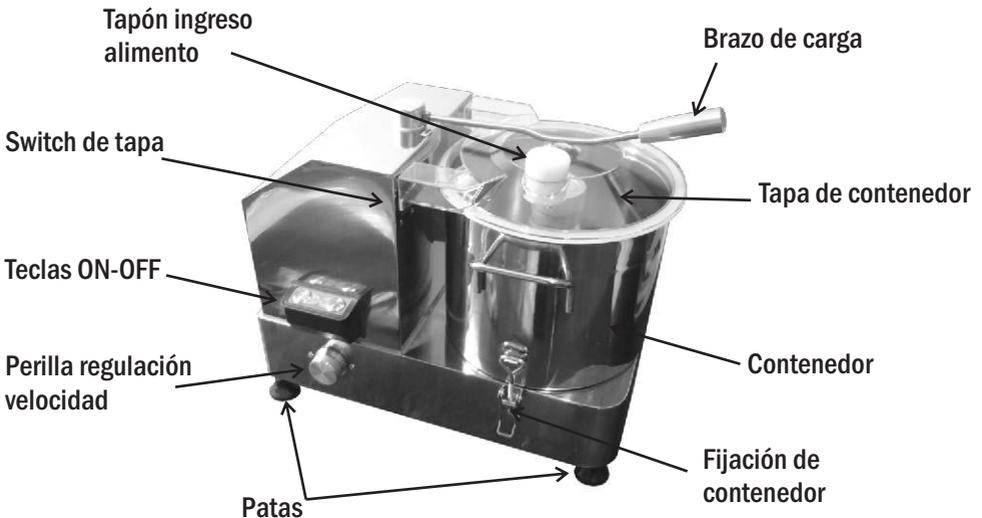
Colocar el equipo sobre una superficie amplia, nivelada, seca y fija, lejos de fuentes de calor y sin contacto directo con el agua.

3.1 Conexiones Eléctricas

El equipo dispone de un cable eléctrico que debe conectarse a un enchufe de alimentación eléctrica.

La adecuada conexión a tierra del aparato conforme a la normativa vigente es obligatoria.

3.2 Descripción de partes del equipo.

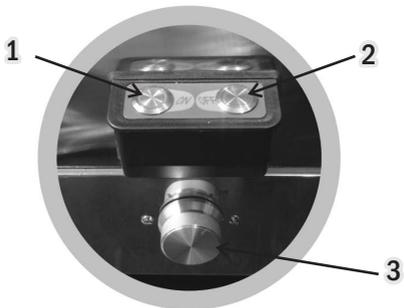


4. FUNCIONES

4.1 Mandos.

Los mandos se encuentran sobre el lado izquierdo del equipo, cuando se ubica frente al operador. (Ver página 4).

Botón ON, para poner en marcha el equipo.



Botón OFF, para detener el equipo.

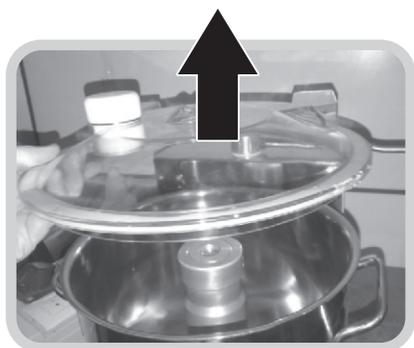
Perilla de control de Velocidad de rotación de las cuchillas.

4.2 Introducción y Corte de los Alimentos.

Proceda de la siguiente manera:



1 Girar el brazo de carga 90° en sentido contrario a las agujas del reloj.



2 Retirar la tapa.

4. FUNCIONES (continuación)



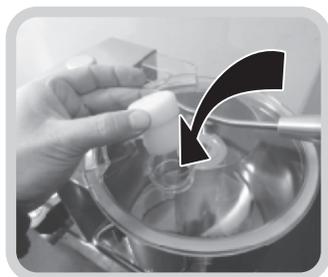
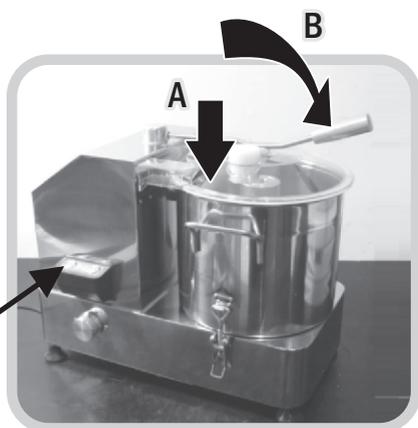
Ingrese el alimento a procesar.

Condiciones de alimento:

- 3 - El alimento debe ser cortado en pequeños trozos antes de introducirlos en el contenedor.
- El contenedor puede llenarse hasta la mitad de su capacidad.

- 4 Ponga la tapa en su posición inicial (A) y gire el brazo de carga 90° hasta quedar fijo y centrado sobre la tapa (B).

- 5 Presione la tecla de puesta en marcha ON, ésta se encenderá en color verde.



- 6 Puede ingresar otros alimentos durante el proceso a través de la tapa, retirando el tapón de ingreso.

- 7 Varíe la velocidad según sus necesidades.



Presione la tecla OFF para detener el equipo.

Se apagará la luz verde de la tecla ON.

8

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Generalidades y Productos de Limpieza.

- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, comprobar que la toma de corriente esté desconectada de la red eléctrica.
- Es necesaria una limpieza diaria y adecuada del equipo y de las partes en contacto con el alimento.
- Limpiar las superficies con agua y jabón, alcohol o detergentes que no contengan abrasivos ni sustancias a base de cloro o soda (agua clorada, ácido muriático), evitar el uso de productos abrasivos. Utilizar productos no tóxicos que garanticen la máxima higiene.
- El mantenimiento y ajuste del equipo y sus partes debe realizarse por personal especializado, comuníquese con el ATA's mas cercano a su domicilio.

5.2 Desmontaje de la cuchilla y del contenedor.



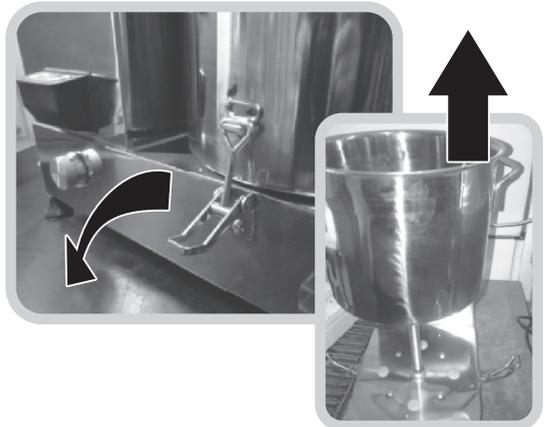
ADVERTENCIA:

- Tener especial cuidado al manipular las cuchillas de corte durante la limpieza.
- Manipule la cuchilla desde la parte superior de su eje de soporte/montaje.



1

Deslizar hacia arriba el eje de la cuchilla.



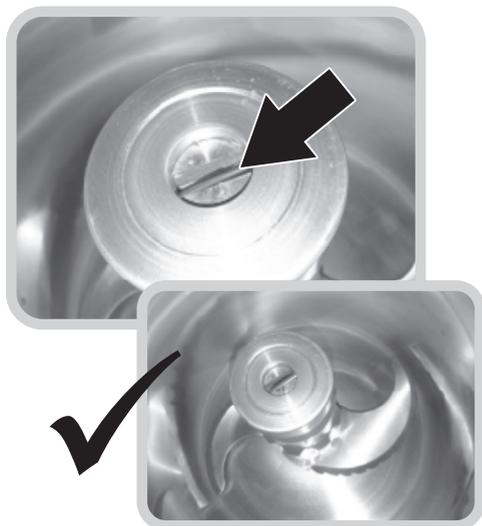
2

Desbloquear las fijaciones laterales y retire el contenedor hacia arriba.

5. LIMPIEZA Y MANT. (continuación)

5.3 Montaje de la cuchilla de corte.

Asegurese de colocar correctamente la cuchilla de corte, haciendo coincidir la traba de la parte superior del eje, en la ranura a dispuesta a tal efecto.



POSICIÓN CORRECTA



POSICIÓN INCORRECTA

5.4 Operaciones en caso de averías.

Los microinterruptores de seguridad impiden el arranque del equipo a menos que todos los dispositivos de seguridad estén activados.

En caso de averías, desconectar el interruptor general de pared y llamar al servicio técnico o al personal capacitado. No intentar reparar ni poner en marcha la máquina.

5.5 Prolongada Inactividad del Equipo.

Si el equipo debiera permanecer inactivo durante un período largo, desconectar el interruptor general de pared y realizar una limpieza completa del mismo y sus accesorios. Se recomienda el uso de aceite de vaselina (o algún producto similar) para proteger todos los componentes.

Se recomienda cubrir la máquina con una tela plástica (o similar).

Prohibida la copia o reproducción parcial o total del presente manual.

Este manual cod. 35289 rev. 02 contiene información actualizada a la fecha Junio de 2020. Para información sobre cambios introducidos en este equipo después de esta fecha, contactar al Agente Técnico Autorizado Systal más cercano.

Importa y Garantiza: SYSTEL S.A.

Av. Vélez Sársfield 5555, B° Comercial, (CP. X5016GGA) Pcia. de Córdoba, Argentina.