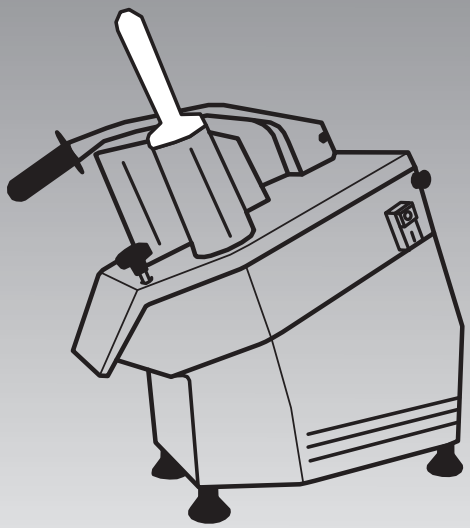
DYNAM H

# MANUAL DE INSTRUCCIONES PROCESADORA DE ALIMENTOS Y VEGETALES



ES

Edición en Español

# INDICE

1. ESPECIFICACIONES TECNICAS.....2

2. ANTES DE EMPEZAR.....3

2.1. Precauciones Generales.....3

2.2. Seguridad Mecánica.....3

2.3. Seguridad Eléctrica.....3

3. INSTALACION.....4

3.1. Conexiones Eléctricas.....4

4. FUNCIONES.....5

4.1. Mandos.....5

4.2. Colocación de los Discos.....5

4.3. Introducción y Corte de Alimentos.....7

4.4 Desmontaje y Reemplazo de los Discos.....7

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....8

5.1. Generalidades y Productos de Limpieza.....8

5.2. Operaciones en Caso de Averias.....9

5.3. Prolongada inactividad del Equipo.....9

6. ESQUEMAS ELECTRICOS.....10

7. DESPIECE.....11

# 1. ESPECIFICACIONES TECNICAS

| CARACTERISTICAS FUNCIONALES | |
|---|---|
| Modelos: | HLC-300 |
| Medidas: | 57cm x 23cm x 51cm |
| Peso: | 22,5kg |
| Velocidad del disco: | 270rpm |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | |
|---|---|
| Voltaje: | 230V~ / 50 Hz. |
| Potencia Máxima: | 550 W |
| Grado de Protección: | IPX3 |

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.

# 2. ANTES DE EMPEZAR...

## 2.1 Precauciones Generales

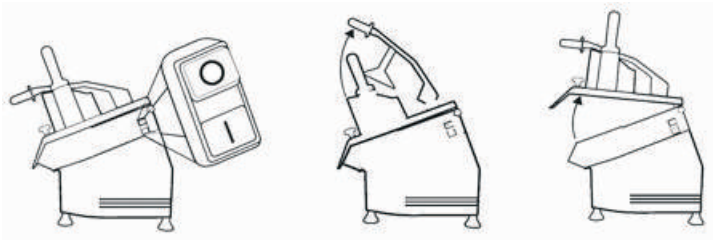
- La Procesadora de Alimentos y Vegetales Dynam-H sólo debe ser operada por personal capacitado que conozca las instrucciones de uso y seguridad incluidas en este manual.
- Si se produjera algún cambio de personal, se deberá impartir la capacitación profesional necesaria.
- Aunque el equipo dispone de varios sistemas de seguridad, se recomienda evitar acercar las manos a los discos rebanadores y 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, la Procesadora Dynam-H, cumple con las normas de seguridad requeridas para una Certificación de Tipo.

## 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 abrirse la tapa para acceder a los discos de corte, y otro microinterruptor en la boca de entrada de los alimentos.




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

# 3. INSTALACION

Características técnicas del modelo HLC-300 de la Procesadora de Alimentos y Vegetales Dynam-H son:
Seguridad en el uso, fácil limpieza y sencillo mantenimiento.
Práctico diseño, con piezas en aleación de aluminio-magnesio 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.

La Procesadora de Alimentos y Vegetales Dynam-H funciona con tensión monofásica de 220V - 50Hz.
Si la tensión disponible para la alimentación del equipo difiere de la indicada, contactar al fabricante o al distribuidor autorizado (ver Esquema Eléctrico en la pág. 10).

# 4. FUNCIONES

## 4.1 Mandos.

Los mandos y la luz piloto se encuentran sobre lado derecho de la base del equipo cuando se ubica enfrente del operador.

1. Botón verde para poner en marcha el equipo.
2. Botón rojo para detener el equipo.

## 4.2 Colocación de los discos.

Girar la perilla moleteada superior como se muestra en la figura y abrir la tapa.
Colocar siempre primero el disco eyector plástico y luego el disco de corte seleccionado.
Cerrar la tapa y ajustar la perilla. Pulsar el botón de arranque e introducir el alimento a procesar.

¡Manipular las cuchillas de los discos con cuidado para evitar cortes!

El equipo consta de 5 discos de corte (Disco de corte recto, disco de corte curvo, disco de corte en hebras, disco de corte en cubos y disco de corte en bastones), más 1 disco expulsor.
Ademas le ofrecemos 10 opcionales, que podrá solicitarlos a su representante Dynam-H.

Disco de corte curvo
Disco de corte curvo 1mm
Disco de corte curvo 2mm
Disco de corte curvo 5mm

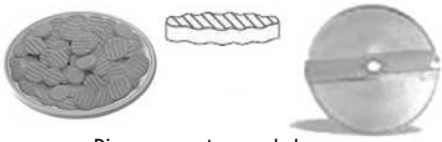
Disco de corte en hebras
Disco de corte en hebra fino 4mm
Disco de corte en hebra grueso 7mm

Disco de corte en cubo 10x10mm
Disco de corte en cubo 20x20mm

Disco de corte en baston

Disco de rallado fino

Disco para corte en Juliana
Disco para corte en Juliana 2.5x2.5mm
Disco para corte en Juliana 4x4mm



Disco para corte acanalado.
Disco para corte acanalado 2mm.
Disco para corte acanalado 4mm.

Disco de corte recto
Disco de corte recto 2mm.
Disco de corte recto 4mm.
Disco de corte recto 10mm.

Disco expulsor.

4.3 Introducción y Corte de los Alimentos.

Levantar la palanca e introducir los alimentos por la boca superior, como se muestra en la figura y luego bajar la palanca.
Con una mano pulsar el botón de arranque de color verde y con la otra mano bajar lentamente la palanca hasta agotar los alimentos introducidos.

El equipo arranca automáticamente al bajar la palanca. Repetir estas operaciones hasta haber agotado todos los alimentos que deben cortarse .
Es posible utilizar ambas bocas de entrada con un único disco. Cuando se utilizan los discos para cortar los alimentos en juliana o en bastones, debe emplearse la boca ubicada sobre la rejilla. La boca redonda más pequeña sirve para rebanar verduras como zanahorias, calabacines, etc.

No utilice las manos para presionar las verduras, hagalo con el empujador plástico, provisto con el equipo.

4.4 Desmontaje y Reemplazo de los Discos.

Girar la perilla moleteada superior y levantar la tapa. Luego girar el disco en sentido anti-horario y cubrir el borde afilado con algún material adecuado (como goma, tela, etc.); luego, levantar el disco colocando la mano por debajo y haciendo presión hacia arriba. Por último quitar el disco de corte y el disco plástico simplemente empujándolos hacia arriba.

# 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.
Se requiere una limpieza diaria adecuada del equipo y de los discos para obtener un buen funcionamiento y extender su vida útil.
Los discos de corte, la rejilla para obtener dados y el eyector plástico pueden desmontarse y lavarse con chorro de agua caliente.
Limpiar el interior del equipo, especialmente donde se apoyan los discos, con un paño o una esponja humedecidos en agua caliente para eliminar por completo los residuos de alimentos, a fin de evitar que alteren los discos.
Abrir la tapa y aflojar los 2 pernos laterales, como se muestra en la fig. Quitar la tapa y lavarla con chorro de agua.

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).
No utilizar productos abrasivos, lana de acero o productos similares dado que podrían dañar la pintura, el revestimiento protector o la estructura principal del equipo.
Para realizar la limpieza, utilizar productos no tóxicos que garanticen la máxima higiene.

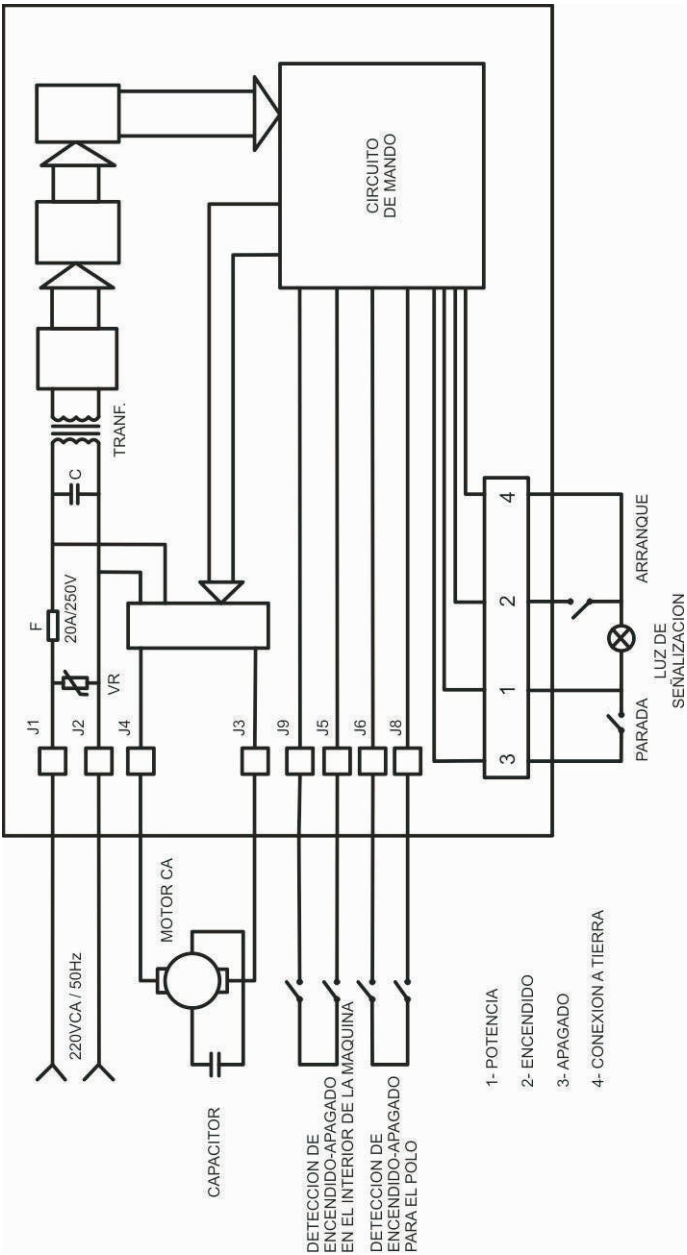
## 5.2 Operaciones en caso de averías.

Si la luz piloto de color blanco ubicada en el panel está encendida pero el equipo no arranca, comprobar que la palanca esté baja y que la tapa esté bien cerrada. 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.

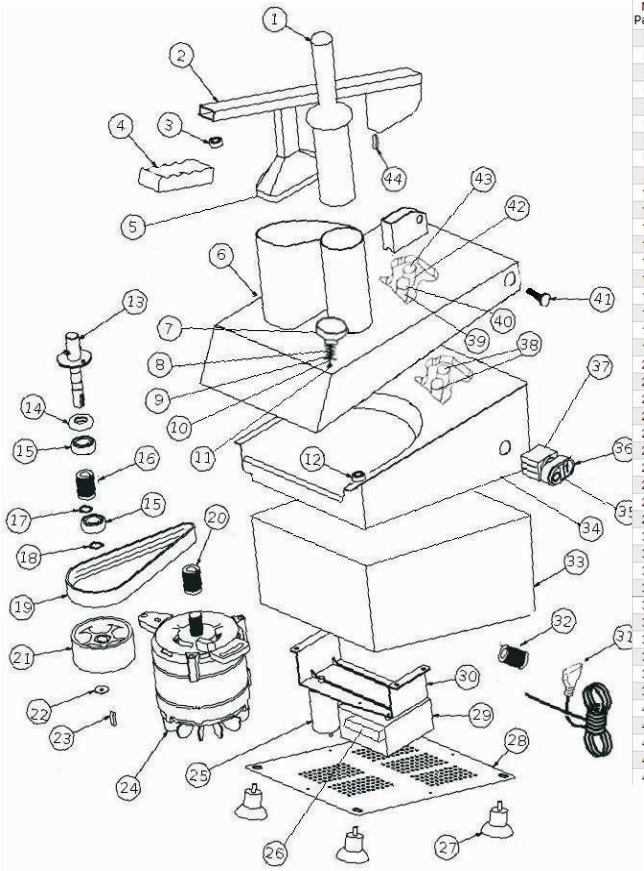
## 5.3 Prolongada Inactividad del Equipo.

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.
Estos productos, compuestos principalmente por sustancias detergentes y oleosas, actualmente disponibles también en aerosol para facilitar su aplicación, dan brillo a la aleación de aluminio-magnesio, impiden el ingreso de humedad y polvo a la máquina y, como resultado, evitan su corrosión.
Se recomienda cubrir la máquina con una tela plástica (o similar).

# 6. ESQUEMA ELECTRICO



# 7. DESPIECE



| N° Parte | Descripción Systel | Cant |
|---|---|---|
| 1 | Herramienta plastica de empuje HLC-300 | 1 |
| 2 | Brazo de presión HLC-300 | 1 |
| 3 | Tope plastico del brazo HLC-300 | 1 |
| 4 | Manija Brazo de presión HLC-300 | 1 |
| 5 | Suplemento de empuje HLC-300 | 1 |
| 6 | Tapa Superior HLC-300 | 1 |
| 7 | Perilla plastica cierre HLC-300 | 1 |
| 8 | Resorte cierre HLC-300 | 1 |
| 9 | Arandela cierre HLC-300 | 1 |
| 10 | Tornillo cierre HLC-300 | 1 |
| 11 | Tope plastico cierre HLC-300 | 1 |
| 12 | Tuerca de cierre HLC-300 | 1 |
| 13 | Eje Transmisión Principal HLC-300 | 1 |
| 14 | Reten eje transmisión central HLC-300 | 1 |
| 15 | Rulemán 6202-2NSE HLC-300 | 2 |
| 16 | Buje central separador de rodamientos HLC-300 | 1 |
| 17 | Seguer Interno Ø34mm DIN472 HLC-300 | 1 |
| 18 | Seguer externo Ø17mm DIN471 HLC-300 | 1 |
| 19 | Correa HLC-300 | 1 |
| 20 | Polea Motor HLC-300 | 1 |
| 21 | Polea eje principal HLC-300 | 1 |
| 22 | Arandela fijación D. Int 26 mm – D. Ext 58 mm HLC-300 | 1 |
| 23 | Chaveta Partida 35 mm x 5,1mmHLC-300 | 1 |
| 24 | Motor 550W-230V-50Hz-3,8A HLC-300 | 1 |
| 25 | Capacitor 14uF +-5% 50/60Hz 450VAC – CBB60 | 1 |
| 26 | Placa controladora electrica HLC-300 | 1 |
| 27 | Pata de goma Dynam-h | 4 |
| 28 | Tapa cierre inferior HLC-300 | 1 |
| 29 | Caja plastica 100x150x50 HLC-300 | 1 |
| 30 | Sujeción caja eléctrica HLC-300 | 1 |
| 31 | Cable 220V Dynam-h | 1 |
| 32 | Prensacable alimentación HLC-300 | 1 |
| 33 | Carcasa inferior HLC-300 | 1 |
| 34 | Carcasa Superior HLC-300 | 1 |
| 35 | Lampara 24V – 2W HLC-300 | 1 |
| 36 | Teclas On/Off HLC-300 | 1 |
| 37 | Llave On/Off HLC-300 | 1 |
| 38 | Sensor Magnetico M10-30 2 wires HLC-300 | 2 |
| 39 | Iman de Acero Tapa HLC-300 | 1 |
| 40 | Soporte Iman Acero Tapa HLC-300 | 1 |
| 41 | Tornillo Cierre Lateral HLC-300 | 2 |
| 42 | Tornillo seguridad tapa HLC-300 | 1 |
| 43 | Resorte seguridad de tapa HLC-300 | 1 |
| 44 | Iman de Acero Brazo HLC-300 | 1 |

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

Este manual cod. 34274 rev. 07 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 Systel más cercano.

Importa y Garantiza: SYSTEL S.A.
Av. Vélez Sarsfield 5555, Barrio Comercial, (5016) Pcia. de Córdoba, Argentina.