

Blazer

Mod.
PV-300

Operating Instructions **Instrucciones de Operación**



PROCESADOR DE VEGETALES DE ACERO INOXIDABLE

NEW STAINLESS STEEL VEGETABLE CUTTER

READ THIS MANUAL BEFORE USING THE EQUIPMENT FOR THE FIRST TIME

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ

THANKS FOR READING THIS MANUAL. IF YOU HAVE ANY DOUBT REGARDING THE OPERATION OF THIS VEGETABLE CUTTER, PLEASE CONTACT TO YOUR BLAZER AUTHORIZED DEALER.

GRACIAS POR LEER ESTE MANUAL. SI UD. TIENE ALGUNA DUDA SOBRE LA OPERACIÓN DE ESTE PROCESADOR DE VEGETALES, POR FAVOR CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR BLAZER AUTORIZADO

507577-0

TABLE OF CONTENT

2 INTRODUCTION.....	2
TECHNICAL FEATURES.....	3
2.1 Scope of application	
2.2 Technical data	
2.3 Shredding cutters types	
2.4 Description of the machine design	
CUTTER INSTALLATION.....	6
3.1 Preparation for installation	
3.2 Electric diagrams	
3.3 Connection to mains and test run	
CUTTER OPERATION.....	8
4.1 Fixing shredding discs and the feeding box	
4.2 Dicing set	
4.2.1 Removal of the cube set after use, when the scraper was used	
4.3 Requirements for shredded food	
4.4 Activities after completing the shredding process	
4.5 Periodical maintenance	
4.6 Methods of fixing operating faults	
5. SPARE PARTS CATALOGUE.....	12

Note

In the machine PV-300 i.e. with speed control, in order to obtain the optimum quality, performance and functionality of cutting, the speed has to be adjusted to the type and kind of the cutting blade and the kind of cut material, applying the rule:

A **heavy cut - like dice vegetables, French fries** – slower turnover

A **thin cut - like minor chips, pulp** – faster turnover



The appliance **is not be used** by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have given supervision or instruction. Children being supervised not play with the appliance.



Never perform service, cleaning or maintenance on this unit while is connected to a power source.



Keep the guard closed during work, check that the lock is completely into its hole.



Do not leave the machine unattended while in operation & turn it off when it is not being used.



Warning! Never introduce hands or fingers within the feeding area where the knives are rolling.

No. de artículo	No. de refacción	Nombre del elemento
75	6210	Disco para cortar chips medianas de 8 x 10 mm (F-8)
76	6215	Disco para cortar chips estándar de 10 x 10 mm (F-10)
77	6220	Disco para cortar chips gruesas de 12 x 10 mm (F-12)
78	6230	Kit de corte en cubos - 10 x 10 x 10 mm (K-15)
79	6235	Disco en malla para cortar en cubos 10 x 10 mm
80	6240	Kit de corte en cubos - 15 x 15 x 10 mm (K-10)
81	6245	Disco en malla para cortar en cubos 15 x 15 mm
82	6250	Kit de corte en cubos - 7.5 x 7.5 x 10 mm (K-7.5)
83	6255	Disco en malla para cortar en cubos 7.5 x 7.5 mm
84	6260	Elemento de rotación el kit de corte cubicado - artículos 73-76
85	6261	Cortador de cubos
86	6263	Vaina de montaje

Nota 1:

Al cortar papas en rebanadas, un pequeño porcentaje de la masa del producto puede desecharse (hasta 20%) en forma de piezas pequeñas o tiras irregulares. La calidad de triturado obtenido depende del tamaño de las papas, su forma y su calidad. El material desechado puede usarse para diferentes propósitos, por ejemplo, para molerlo y hacer pulpa para hacer pasteles de papa

Nota 2:

Tabla de configuraciones óptimas de la perilla reguladora

Producto	Tipo de corte					Posición de la perilla										Tipo de Produc	
	Papas a la Francesa	Rebanadas	Pulpa	Chips	Cubo	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	Tubo	Orificio	
Pepino		x										x			x		
Zanahoria	x											x				x	
Zanahoria				x										x	x	x	
Papa		x								x					x	x	
Papa					x					x						x	
Papa	x										x					x	
Apio/Jicama				x1							x					x	
Apio 2/Jicama 2					x				x							x	
Apio/Jicama					x3						x					x	
Tomate					x			x								x	
Tomate		x						x								x	
Cebolla					x						x					x	
Cebolla		x										x				x	

1. Chips (rebanadas) "7"
2. Corte el apio en cubos solo después de suavizarlo
3. El apio y jicama crudos pueden cortarse en cubos al ser colocados en la canaleta de entrada en trozos individuales

No. de artículo	No. de refacción	Nombre del elemento
24	6 x 6 x 50	Cuña
25	6035	Placa de soporte - kit
26	30 x 50 x 10	Aro simmer
27	FT22-Z	Interruptor de red (botón verde)
28	FT22-C	Interruptor de red (botón rojo)
29	4019	Aro decorativo
30	LED 5 R-LC	LED rojo con soporte, RTP-50HB-cromo
31	LED 5 R-LB	LED blanco con soporte, RTP-50HB-cromo
32	6003	Perilla de ajuste de revoluciones
33	6009	Pasacables
34	6136	Soporte del potenciómetro
35	4W-2K5	Potenciómetro (Perilla de ajuste de revoluciones)
36	SMG-SS2	Controlador eléctrico (NA)
	SMG-SRS2	Controlador eléctrico (PV-300)
37	AFC-160	Convertidos de frecuencia (para PV-300)
38	KTY81-210	Sensor de temperatura
39	A 1104 EUA	Sensor HALL
40	6050	Cubierta – juego
41	6080	Soporte magnético de la cubierta- kit
42	6081	Protector del soporte magnético de la cubierta
43	6079	Perilla - juego
44	6065	Elemento sujetador - juego
45	6089	Soporte magnético del elemento sujetador
46	6085	Soporte magnético del elemento sujetador - juego
47	6088	Tapones de orificio
48	6046	Elemento sujetador del mango - juego
49	6047	Tuerca bellota
50	6150	Disco triturador para hojuelas finas (2 mm)
51	6151	Elemento rallador para hojuelas finas (2 mm)
52	6151	Disco de soporte (para hojuelas o pulpa)
53	6152	Cubierta de montaje
54	6155	Disco triturador para hojuelas medias (2.5 mm)
55	6156	Elemento rallador para hojuelas medias (2.5 mm)
56	6160	Disco triturador para hojuelas gruesas (3 mm)
57	6161	Elemento rallador para hojuelas gruesas (3 mm)
58	6165	Disco triturador para hojuelas muy gruesas (7 mm)
59	6166	Elemento rallador para hojuelas muy gruesas (7 mm)
60	6170	Disco triturador para pulpa
61	6171	Elemento rallador para pulpa
62	6175	Disco rebanador - grosor de la rebanada 1.5 mm (P-1.5)
63	6176	Disco de soporte rebanador
64	6177	Juego de dos cortadores para disco rebanador
65	6180	Disco rebanador - grosor de la rebanada 2.5 mm (P-2.5)
66	6185	Disco rebanador - grosor de la rebanada 3.5 mm (P-3.5)
67	6190	Disco rebanador - grosor de la rebanada 4.5 mm (P-4.5)
68	6195	Disco rebanador - grosor de la rebanada 5.5 mm (P-455)
69	6200	Disco para cortar alimentos en barras de 3 x 3 mm (S-3)
70	6201	Disco de soporte para cortar alimentos en barras
71	6205	Disco para cortar alimentos en chips delgados de 6 x 6 mm (F-6)
72	6206	Disco de soporte para cortar alimentos en chips
73	6207	Cortador para capas
74	6208	Segmento cortador para capas

1. INTRODUCTION

1.1 PV 300 cutters is a state-of-the-art culinary machine meeting the requirements for applicable standards as far as hygiene and safety are concerned.

1.2. A vegetable cutter may be connected only to a plug-in socket with an earthing pin (see 3.3).

1.3. Adhering to the guidelines provided in the Manual and operating the machine in a compatible manner with its scope of application will ensure a safe and prolonged operation.

1.4. The manufacturer is not responsible for any consequences of using the machine in an incompatible manner with this Manual.

1.5. The machine PV-300 come with power supply methods 120V 1-phase current with revolutions adjustment.

1.6. The manufacturer recommends purchasing a start-up set for 4 cutting discs for the PV-300. A user may purchase a larger number of cutters of different types and a dicing set as an add-on feature not requiring any modifications.

1.7. The noise level on the operator's station in standard operating conditions (height 1.6 m, distance from the machine - 1 m) does not exceed 70 dB.

1.8. For this equipment the manufacturer recommends setting of the adjustment knob according to "the Table of optimal settings of regular knob" attached at the end of this manual (Note 2)



Fig. 1 General view of the PV-300 Vegetable Cutter

2. TECHNICAL FEATURES

2.1 Scope of application

The vegetable cutter may be used for cutting all types of raw vegetables and fruit into slices, chips, flakes, and pulp or, when an attachment is used, for dicing and shredding cheese. PV-300 may be used in catering establishments and food processing plants. Its scope of application includes small and large catering establishment, e.g. kindergartens, schools, hospitals, military units and other catering facilities, hotels, canteens, restaurants, pizzerias, fast food bars, salad bars and small fruit-vegetable processing plants. It mostly eliminates the effort required to shred fruit and vegetables manually and ensures cost savings as the meal preparation time is reduced.

2.2 Technical data

General Dimensions	
Length	463 mm
Width	366 mm
Height	648 mm
Weight	28 kg
Cutters revolutions	aprox. 140 - 350 RPM
	(According to the direction shown by the arrow on the feeding cover)
Motor power	0.75 kW
Mains voltage	1 x 115V
Capacity	150 - 300 kg/h
Shredding discs	According to the customer's preference. A suggested start –up set for 4 discs includes cutter for slices, flakes and pulp.

2.3 Shredding disc types (Fig. 2)

Set of slicing discs (2 cutters)

P-1.5	slices	1.5 mm
P-2.5	slices	2.5 mm
P-3.5	slices	3.5 mm
P-4.5	slices	4.5 mm
P-5.5	slices	5.5 mm

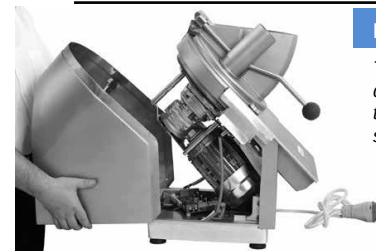
Set of chips discs

F-6	thin chips 6 x 6 mm
F-8	medium chips 8 x 8 mm
F-10	standard chips 10 x 10 mm
F-12	thick chips 12 x 10 mm
S-2	standard sticks 2 x 23 mm
S-3	standard sticks 3 x 3 mm

Set of pulp disc

Flake cutters

W-2	Fine flakes 2 mm
W-2.5	Medium flakes 2.5 mm
W-3	Thick flakes 3 mm
W-7	Very thick flakes 0.7 mm



Nota:

Todas las reparaciones deben realizarse después de desconectar el cable de corriente. Una vez terminadas todas las reparaciones, la cubierta trasera debe estar siempre colocada en su lugar. .

Figure 15. Remove y colocación de la cubierta posterior con el fin de reparar las fallas de operación.

5. CATALOGO DE REFACCIONES

Cuando solicite refacciones y componentes de los cortadores de vegetales PV-300, deberá proporcionar la siguiente información:

1. Tipo de máquina y año de fabricación
2. Número de fabricación de la máquina
3. Número de la refacción o componente
4. Nombre de la refacción o componente y cantidad requerida

Nota

El número de parte de la piezas son compatible con los números mostrados en el diagrama de partes de la maquina.

No. de artículo	No. de refacción	Nombre del elemento
1	6011	Elemento base inferior
2	4011	Pata
3	6012	Protección inferior
4	6013	Controlador electrónico de la placa de montaje
5	6020	Elemento base superior - kit
6	6014	Cubierta espaciadora
7	6206-2rsr	Soporte
8	11.3 x 2.4	Empaque O-ring
9	79.2 x 5.7	Empaque O-ring
10	159.2 x 5.7	Empaque O-ring
11	6015	Soporte largo de engranaje de motor
12	6016	Soporte corto de engranaje de motor
13	M045 FC R 10 C O Q D B3	Motor -reductor
14	6017	Placa de montaje
15	6008	Placa de retención
16	6040	Protección trasera - kit
17	6105	Soporte de tubo de sensor de cubierta - kit
18	6110	Tubo de sensor de cubierta - kit
19	6116	Tuerca de la vaina de soporte
20	6120	Soporte de tubo de sensor del elemento sujetador - kit
21	6125	Tubo de sensor del elemento sujetador - kit
22	6025_br	Cuerpo - juego (NA)
	6025_zr	Cuerpo - juego (para PV-300)
23	6006	Eje de salida - kit

4.5 Mantenimiento Periódico

El PV-300 debe tener un proceso de mantenimiento periódico por lo menos una vez al año.

Las siguientes acciones deben ser realizadas:

- revise la condición del reductor sin fin; en caso de ruidos anormales durante el funcionamiento, este elemento debe ser remplazado;
- revise la condición del limpiador de plástico en el eje de salida; debe ser remplazado si observa grietas,
- revise el juego del los baleros del eje de salida;
- limpie el interior de la carcasa poniendo especial atención a la condición de la instalación eléctrica.

En caso de que se detecten fallas técnicas, lleve su equipos con su distribuidor autorizado.

En caso de que la máquina no sea usada por largos periodos de tiempo, debe realizar un mantenimiento periódico. Después, la máquina debe ser empacada en una caja de cartón, protegida de riesgos de caída y guardada en una habitación seca (temperatura 10-18°C)

4.6 Métodos para reparar fallas de funcionamiento

El motor no funciona.	No hay voltaje en la red o no hay una fase.	Revisar potencia.
	La cubierta de alimentación no está ajustada correctamente.	Ajustar correctamente.
	Sobrecalentamiento de la máquina.	Esperar unos minutos.
	Daño en la instalación eléctrica.	Inspeccionar y reparar.
	Motor dañado.	Reparar o remplazar.
Mucho ruido durante el funcionamiento.	Balero del eje de salida dañado.	Desarmar la unidad y remplazar los baleros.
Triturado defectuoso	Trituradores dañados o sin filo.	Afilan o remplazar.

Ver abajo los códigos de error indicados por los LED rojo y blanco para el controlador regulado del PV-300

Funcionamiento correcto.	El LED rojo está apagado. El LED blanco está encendido.
Funcionamiento del motor interrumpido por interrupción de potencia.	El LED rojo parpadea rápidamente. El LED blanco está apagado.
Error reportado por el convertidor.	El LED rojo parpadea por largos periodos de tiempo. El LED blanco está apagado.
Falta de funcionamiento de sensores Hall simultáneos en el grupo.	El LED rojo parpadea por largos periodos de tiempo. El LED blanco está apagado.
Error en la protección térmica del motor. (70°C, histeresis 15°C)	El LED rojo está encendido permanentemente. El LED blanco está apagado.

Después de la indicación de alguna falla, el motor se detiene y puede ser reiniciado después que la falla haya sido reparada y el botón VERDE (INICIO) sea presionado.

Bars discs

K-10	bars10 x 10 x 10 mm
K-15	bars15 x 15 x 10 mm
K-7.5	bars 7.5 x 7.5 x 10 mm

Support disc base (for 6 discs)

Kinds of cutting blades:

- Blade for pulp
- Blades for regulated slices from 0 to 5mm with regulation each 0,5mm
- Falcate blade – sizes 3,5mm and 5,5mm
- Blades for wave slices – slices thickness from 2,5mm to 5,5mm

Note: All cutter types and the dicing set must be ordered separately.



Fig. 2 Shredding discs

2.4 Description of the machine

The machine design is modular including: the drive unit (with a trough and the cover unit including feeding elements) and replaceable cutting discs.

All external elements of the drive unit and parts coming in direct contact with shredded food are made of steel and acid-resistant elements. The support discs of shredding cutters, cutting cutters, grating elements and the disc mounting sleeves are made of stainless steel. This facilitates the maintenance of hygiene and enhances the product aesthetic appearance.

The vegetable cutter drive unit has a form of a body with a trough for sliced vegetables and the cover unit with feeding elements. The drive unit is situated over four adjustable feet for the table surface.

The drive unit, powered by an integrated worm gear is equipped with magnetic safety shutoff devices making it impossible to activate the drive when the cover is opened or removed or the hold-down element is opened. While shredding, whenever the hold-down element is opened to fill the machine with food, the machine switches off automatically without activating the mains switch (green button). During hold-down element operation, the lamp is on. After opening the cover to replace the discs or clean the trough, the mains switch (green button) must be activated again as the emergency switch located on the flap cuts off the power supply to the motor and the lamp is turned off.

External and internal cutter elements (mostly the trough and cover with feeding elements) are manufactured within the sheet metal stamping process and have smooth bends (radius R = 3), which facilitates the machine cleaning. The large capacity of the feeding element makes it possible to shred whole products.



Fig. 3 Activating the machine

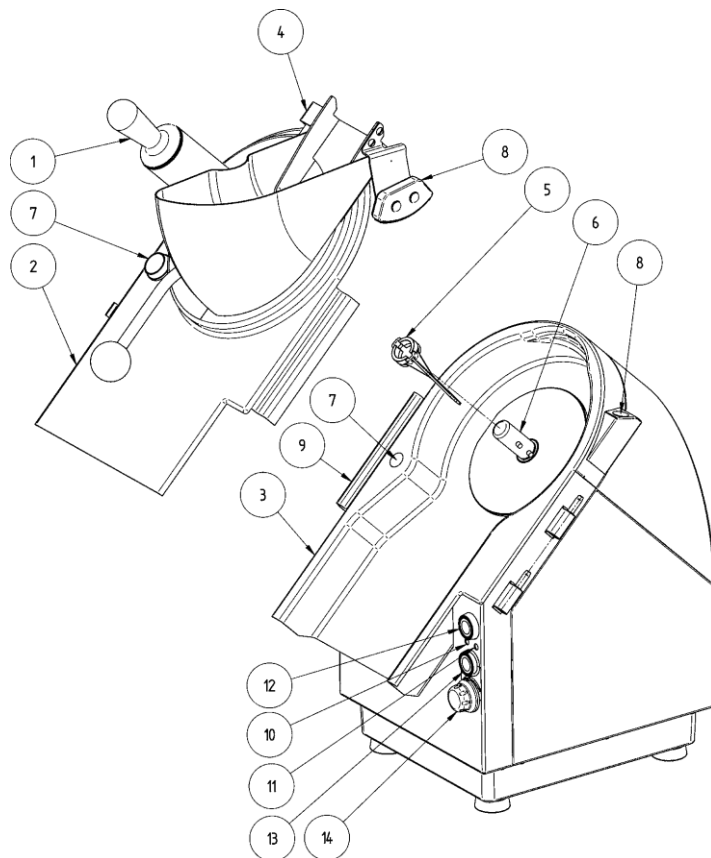


Fig. 4 Main components and parts of PV-300

1. Pusher
2. Feeding cover
3. Drive unit with a trough
4. Hold-down element
5. Scraper
6. Output shaft
7. Cover magnetic micro switch
8. Hold-down element magnetic micro switch
9. Holding clip
10. White signaling LED
11. Red signaling LED
12. Machine power switch
13. Machine turnoff switch
14. Revolutions adjustment knob (for PV-300) with the scale controller settings

4.3. Requerimientos para comida triturada

Los alimentos que serán triturados deben ser lavados por completo. Debido a la alta capacidad del elemento de alimentación, pero tomando en cuenta su tamaño limitado, el tamaño de las piezas de vegetales debe ser ajustada adecuadamente. La mayoría de los vegetales puede ser triturado sin cortarlos en trozos pequeños, sin embargo, los vegetales más grandes (como el repollo y el poro) deben ser cortados en trozos pequeños. La calidad del corte en barras o chips depende del tamaño y forma de las papas que se pongan en el elemento de alimentación. Las papas pequeñas resultarán en barras de forma irregular.

Mientras tritura alimentos, los productos deben ser sostenidos con fuerza moderada. No se debe extender la palanca del elemento sujetador. Si observa grietas o dobleces en el elemento sujetador, significa que se ha usado mucha fuerza. Ponga especial cuidado a la calidad de las orillas de los cortadores. Los cortadores sin filo deben afilarse o remplazarse con cortadores nuevos.

El remplazo de los cortadores (elementos cortadores de los discos) sí tiene costo durante el período de garantía.

Todos los tipos de vegetales, frutas, queso y hongos pueden triturarse en la máquina. El PV-300 no debe usarse para moler carne. La carne fría puede triturarse solo con cortadores para hojuelas. El queso puede triturarse con contadores para hojuelas o pulpa. El fabricante recomienda usar cortadores con elementos de rallado que estén cubiertos en teflón. Los quesos suaves tapan las aperturas de los discos para pulpa. Dependiendo del cortador que use, la máquina garantiza diferentes rangos de desempeño. La capacidad más baja se obtiene cuando los productos se hacen pulpa (aprox. 100 kg/h); la capacidad obtenida cuando los vegetales se hacen barras es de aprox. 200 kg/h. Entre más grueso sea el producto, mayor será la capacidad de corte. El PV-300 ofrece la funcionalidad del ajuste de revoluciones del disco, gracias a lo cual la capacidad y calidad de los vegetales triturados también se puede ajustar. De esta forma, se puede obtener una capacidad de hasta 300 kg/h.

4.4. Acciones después usar el procesador de vegetales

Cada día, después de completar el proceso de triturado, debe realizar las siguientes acciones:

- Desactive la energía eléctrica presionando el botón rojo y desconecte el cable tomacorriente del enchufe;
- remueva la cubierta de alimentación y el disco triturador;
- lave la máquina por completo (en especial el canal) con agua caliente y luego seque;
- lave la cubierta de alimentación y los trituradores con agua caliente.
- limpie el eje de salida y los resacas de los discos trituradores, lo que permite fijarlos al eje para facilitar el remplazo de los discos;
- coloque los trituradores en la base; (no incluida)
- Proteja los elementos de la máquina contra daños accidentales.

Para proteger el interior de la máquina de fugas del jugo de los vegetales o líquidos, el área del canal es impermeable. No lave la carcasa de la máquina con chorro de agua o con un chorro de agua presurizada. No coloque la carcasa la cual tenga elementos eléctricos en un contenedor con agua.



Fig. 11 Acceso libre a los elementos de la máquina para asegurar los altos estándares de higiene.

4.2 Kit de Disco

De forma opcional, el PV-300 puede ser equipado con un aditamento que permite cortar comida en cubos (tamaños de los cubos 10 x 10 x 10, 15 x 15 x 10, 7.5 x 7.5 x 10 o 20 x 20 x 10). El aditamento incluye:

a. Un disco con cortadores en forma de malla que es un elemento fijo y se instala dentro del canal y debe ser el primero en fijarse. El aro inferior del disco cubicado debe alinearse con los mismos chaflanes en forma de aro que se encuentra en el canal. Sin embargo, debe asegurarse que la parte del disco que está equipada con cortadores de malla esté colocado en el lado derecho. No es necesario ningún dispositivo de cierre ya que la alineación del disco de malla con el aro del canal protege el disco contra la rotación y el desplazamiento hacia la canaleta de alimentación. Además, durante la operación, el disco rotatorio presiona el disco de malla hacia el fondo del canal.

b. El elemento de rotación con dos cortadores fijos que cortan y transfieren los cubos de vegetales hacia el eje de salida, similar a otros discos trituradores. Este elemento se fija una vez que el disco de malla sea instalado.

Debido a que el funcionamiento de la máquina cortadora con los aditamentos para cortar en cubos impone una mayor carga en el control (en comparación con el corte en rebanadas o en capas u hojuelas), los productos que estén muy fríos o congelados no deben ser triturados.

El disco de corte en cubos debe limpiarse después de remover los residuos de comida de la malla. Después, debe ser lavado bajo el chorro de agua.

Además del aditamento para cortar en cubos, hay otro limpiador más corto que se proporciona en caso de cortar cubos de vegetales duros, lo que ayudará a que los vegetales caigan de la malla protectora del juego de cubos. También es necesario usarlo en caso de cortar cubos de vegetales muy suaves. Sin esto, cortar en cubos no será posible y en su lugar se obtendrá pulpa. Se recomienda usar un jalador para remover el elemento de cubos rotatorio. La cuchilla de corte en cubos debe limpiarse después del uso debido a los residuos de comida que queda en la malla, y luego debe enjuagarse bajo un chorro fuerte de agua fría y secarse.

Después de triturar, lave las cuchillas con agua tibia, séquelas y unte aceite (de oliva).



¡IMPORTANTE! Evite el uso de limpiadores abrasivos, ácidos, fibras, compuestos con cloro (blanqueadores) sobre superficies de acero inoxidable ya que ocasionan oxidación, corrosión y decoloración en el metal. Tampoco permita que soluciones ácidas se evaporen y sequen directamente sobre el acero inoxidable, esto puede generar óxido.

4.2.1 Como retirar el disco cubicado

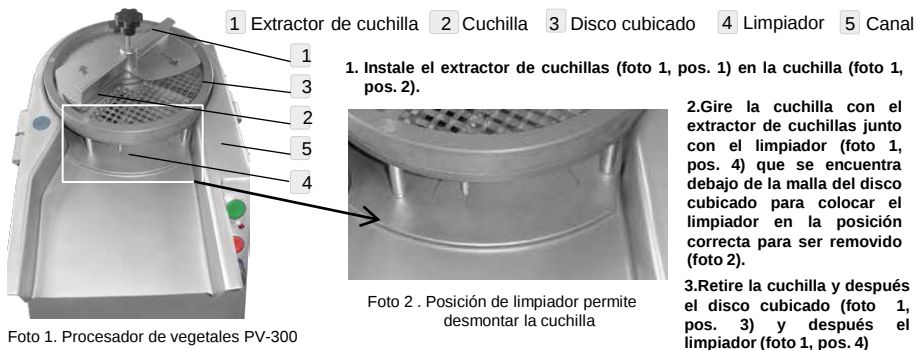
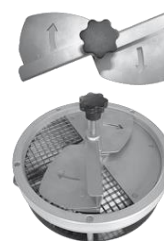


Fig. 9 Disco Malla



Rotación de elemento



Ajuste de rotación



Fig. 10 Fijación



Fig. 5 Cover removal

The shredding discs are easily assembled and disassembled. After opening the feeding cover, you must simply attach a cutter on a shaft end. The shaft is fitted with two pins and the shredding disc sleeve is fitted with two bayonet recesses on either side. While assembling the discs in the shredder, you must fully insert them on the pins and turn, so that each pin enters the side recess of the sleeve bayonet lock. During operation, the cutting disc automatically locks on the roller as the shredder shaft rotation direction is opposite to the direction of the side recess of the bayonet lock.

Users are protected against electric shock by means of a protective wire in the power cable and a plug with a safety contact.

The feeding cover is mounted on the hinges welded on the right body side and it can be dismantled easily this way. In order to prevent it from opening, it is secured by the clip fixed in the enclosure, on its left side. The support disc drive shaft is equipped with a scraper, ensuring more accurate removal of shredded food and moving it within the trough to the chute throat. The machine has a compact structure, is reliable and easy to operate. Users do not need to adjust it so the rear cover is used only by service personnel.

The feeding cover has two feeding openings (kidney-shaped larger opening and a circular smaller opening) where the shredded food is loaded. It is also fitted with hold-down elements, i.e. the main element fixed in the larger opening and smaller plastic pusher (diameter 59 mm) inserted into the circular feeding opening to push shredded food.

The circular opening with the pusher (diameter 59 mm) makes it possible to cut round slices from vegetables of elongated regular shapes, e.g. cucumbers or carrots. In order to use this pusher, the larger opening hold-down element must be set in the closed position (its lever in the lower position). The main hold-down element is not locked.

3. CUTTER INSTALLATION

3.1 Preparation for installation

After unpacking the machine, it must be inspected for completeness of its equipment in compliance with the specifications. Next, wash the feeding cover and shredding cutters with hot water. Shredding cutters are stored on a special base to be purchased separately. Cutters must be protected against soiling.

3.3 Electric Diagrams

The PV-300 cutters is equipped with a frequency converter allowing for operation with 120V 1-phase current and adjustment of cutting disc revolutions within the range of 140 - 350 RPM.

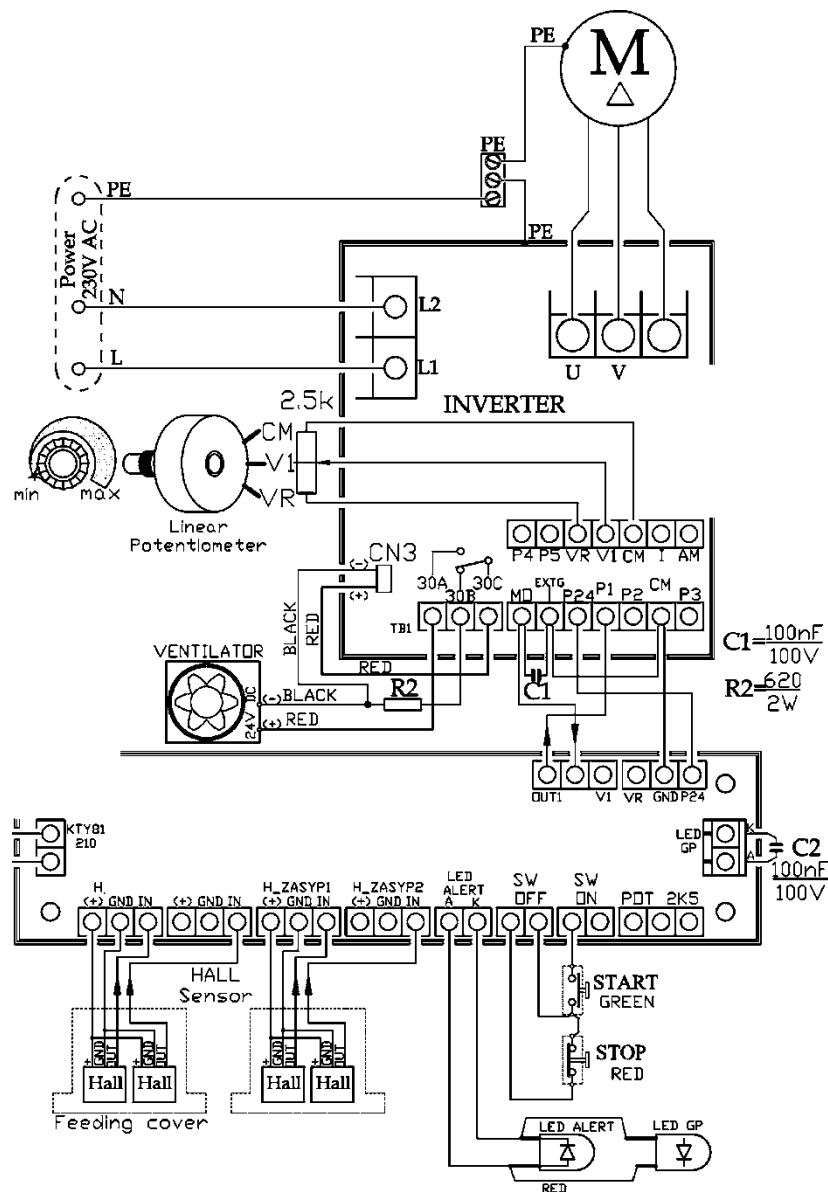


Fig. 6 Electric diagram of the vegetable cutter PV-300 (120V AC)

3.3 Conexión y prueba de funcionamiento

El PV -300 debe tener un voltaje de 1 x 120V con un conductor neutral y protector térmico. Los cables eléctricos deben tener una sección media de 1.5 mm con fusibles con elementos 6A en cada fase. La instalación debe terminarse con una clavija monofásica y el conductor protector debe estar conectado al contacto marcado con un signo de tierra.

La instalación eléctrica debe ser revisada por personal autorizado para protegerse contra una descarga eléctrica. La longitud del cable tomacorriente de la máquina es de aproximadamente 2.5 m. El cable termina con un enchufe de 3 pines. El enchufe debe estar localizado cerca del equipo.



Fig. 7 Control de la dirección de rotación

4. FUNCIONAMIENTO DEL PROCESADOR DE VEGETALES

4.1 La fijación de los discos de trituración y la caja de alimentación

Antes de remplazar los discos, la máquina debe desactivarse por medio del interruptor principal (botón rojo). La lámpara de señalización se debe de apagar.

Después de abrir la cubierta, sostenga el disco triturador con ambas manos e insértelo dentro del eje para que los rebajes del limpiador en la cubierta de montaje del disco estén alineados con los patas del eje. Después de insertar el disco por completo, gírelo levemente a la izquierda. Para quitar los discos trituradores, siga el procedimiento de arriba, pero de forma invertida. Durante el funcionamiento, el disco cortador automáticamente se asegura en el eje ya que la dirección de rotación del eje del triturador es opuesta a la dirección de los resagues laterales del seguro de la bayoneta del disco.

Para remover la cubierta de alimentación, desabroche el seguro del lado izquierdo de la máquina y quite la cubierta de las bisagras del lado derecho de la máquina (con un movimiento hacia arriba, girando levemente la cubierta a cualquier lado). Para colocar la cubierta de alimentación, siga el procedimiento de arriba, pero de forma invertida (inserte la cubierta en las bisagras en la dirección opuesta en relación a su remoción).

Resaque en del disco

Perno de la flecha



Fig. 8 La fijación del disco en el eje

Nota:

Una cubierta de alimentación correctamente fija y asegurada activa el interruptor de emergencia, lo que permite que la máquina se active con el interruptor de encendido (botón verde). Sin embargo, el cortador no puede ser activado si la cubierta de alimentación no está cerrada con el elemento sujetador (antes de eso, la lámpara de señalización debe indicar el estado de activación de la máquina).

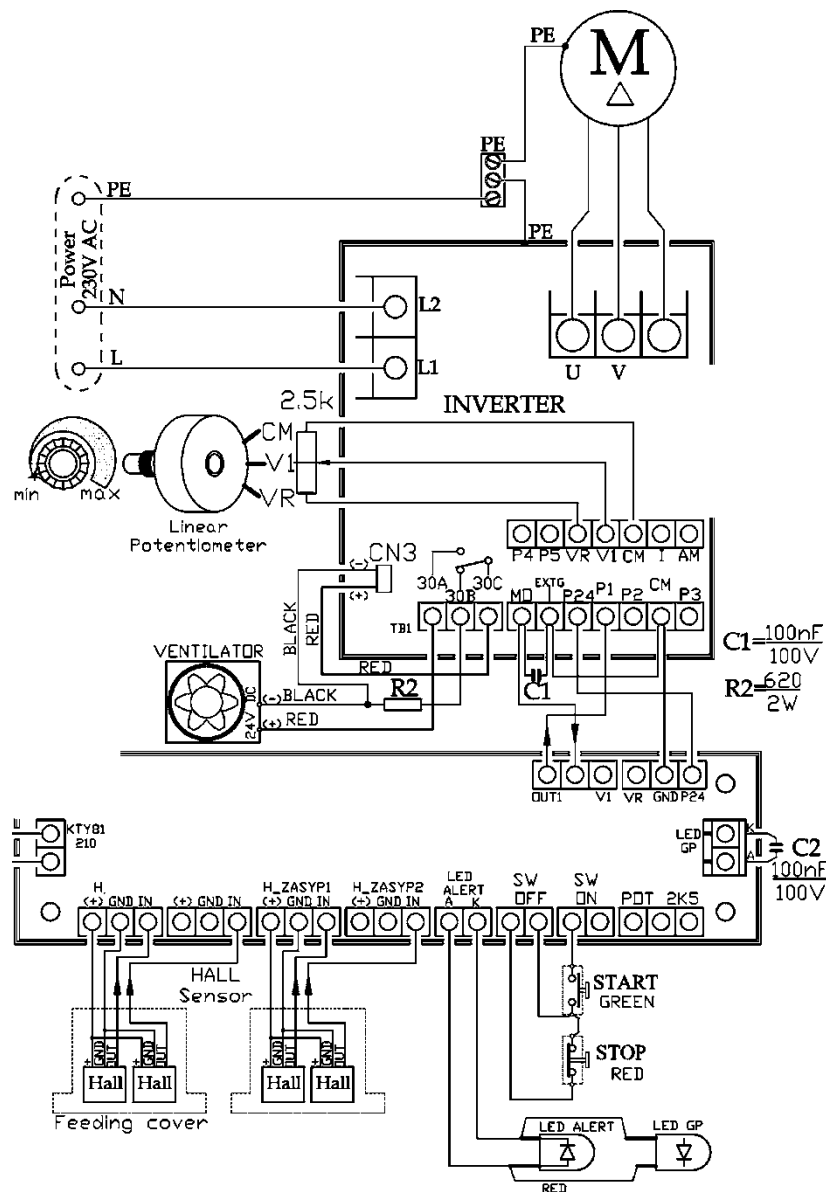


Fig. 6 Diagrama Eléctrico del procesador de vegetales PV-300 (120V AC)

3.3 Connection to mains and test run

PV-300 must be supplied with 1x120 Vac voltage with a protective and neutral conductor. The supply cables must have 1.5 mm² cross-section with fuses of 6A fuse-element in each phases. The installation must be terminated with a phase socket and the protective conductor must be connected to the contact marked with the earthing sign.

The power supply installation must be inspected by authorized personnel for protection against electric shock. The length of the machine power cable is approx. 2.5 m. The cable is terminated with a 3-pin plug. The plug-in socket must be located in the vicinity of the machine location.



Fig. 7 Checking the direction of rotation

4. CUTTER OPERATION

4.1. Fixing shredding discs and the feeding box

Before replacing discs, the machine must be deactivated by the main switch (red button). The signaling lamp comes off.

After opening the cover, hold the shredding disc with two hands and insert it into the shaft, so that the bayonet recesses on the disc mounting sleeve will align with the pins on the shaft. After fully inserting the disc, turn it slightly to the left. In order to remove a shredding disc, follow the above procedure in the reverse order. During operation, the cutting disc automatically locks on the roller as the shredder shaft rotation direction is opposite to the direction of the side recess of the bayonet lock

In order to remove the feeding cover, unfasten the clip on the left side of the machine and remove the cover from the hinges located on the right side of the machine (upward plane motion; slightly turn the cover to either side).

In order to fix the feeding cover, follow the above procedure in a reverse order (insert the cover into the hinges in the opposite direction in relation to its removal).

Nota:

A correctly fixed and clipped feeding cover activates the emergency switch allowing for the machine activation by means the mains switch (green button). However, the cutter may be activated not before the feeding opening is closed by means the hold-down element (before that, the signaling lamp must indicate the machine activation status).



Fig. 8 Fixing the discs on the shaft

4.2 Cube set (Fig. 9)

As an option, PV-300 may be equipped with an attachment making it possible to dice food (dice dimensions 10 x 10 x 10, 15 x 15 x 10, 7.5 x 7.5 x 10 or 20 x 20 x 10). The attachment includes:

a. Disc with cutters in a form of a mesh being a fixed element installed on the ring located inside the trough. This disc is fixed as the first element. The lower mesh disc ring must be aligned by means of the chamfers with the same chamfers as in the ring located in the trough. However, attention must be paid that the part of the disc equipped with mesh cutters is located on its right side. No locking device for the disc is necessary as the alignment of the mesh disc with the trough ring protects the disc against rotation and sliding into the feeding throat. Moreover, during the machine operation, the rotating disc presses the mesh disc to the trough bottom.

b. The rotating element with two fixed cutters which cut off and transfer diced vegetables is fixed on the output shaft, similar other shredding discs. This element is fixed after the mesh disc is installed.

Due to the fact that operation of the cutting machine with the dicing attachment imposes the highest load on the drive (in comparison with slicing or cutting into chips or flakes), frozen or intensively chilled products should not be shredded.

The dicing disc must be cleaned after food residues have been removed from the mesh. Next, it must be water jet rinsed and dried.

Together with the cube attachment there is another shorter scraper. Provided in case of dicing vegetables in hard state, it will help the vegetables from to fall the mesh shield of the cube set, also in case of dicing vegetables in softened state it is necessary to use it. Without it the cube cutting is impossible, and instead of vegetable dice we got the pulp.

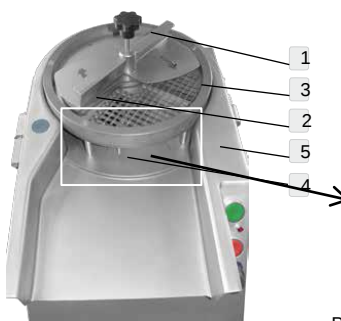
It is recommended to use the puller to remove the rotating cube element. The dicing blade should be cleaned after pushed food remains on the grid, and then rinse under a strong stream of cool water and dry.

After shredding, wash the blade in warm water, wipe dry and rub olive.



IMPORTANT! Avoid use of abrasive cleaners, acid, fibers, chlorides (such as chlorine bleach), on stainless steel surfaces will cause pitting, corrosion, and metal discoloration. Allowing salty solutions to evaporate and dry on stainless steel may also contribute to corrosive conditions. Do not submerge the entire unit into water.

4.2.1 Removal of the cube set after use, when the scraper was used



- 1 blade puller 2 blade 3 cube disc 4 scraper 5 trough

1. Install the blade puller (photo 1, pos. 1) on a blade (photo 1, pos. 2).



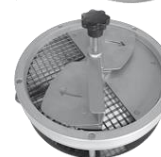
Photo 2. Scraper position which allows the demounting of the blade

2. Turn the blade by a blade puller together with the scraper (photo 1, pos. 4) which is behind the net of the cube, so that the scraper is in the correct position for removal (photo 2).

3. Take off the blade and after that take off the cube set (photo 1, pos. 3), and the scraper (photo 1, pos. 4).



Fig. 9 Cube set.



Rotation adjustment to cube set with puller



Fig. 10 Fixing the cube set with puller



Fig. 5 Extracción de Tapa



Los discos trituradores se ensamblan y desensamblan fácilmente. Después de abrir la cubierta de alimentación, simplemente debe añadir un cortador al final del eje. El eje está equipado con dos pernos y la cubierta del disco triturador tiene dos resacas (muescas) en el limpiador al costado. Al ensamblar los discos en el triturador, debe insertarlos completamente en los pernos y girarlos para que cada perno entre en los rebajes laterales del seguro de limpiador de la cubierta. Durante el funcionamiento, el disco cortador automáticamente se asegura en el eje o flecha ya que la dirección de rotación del eje del procesador es opuesta a la dirección de los rebajes laterales del limpiador.

Los usuarios son protegidos de una descarga eléctrica con un cable de seguridad en el cable tomacorriente y un enchufe de seguridad.

La cubierta de alimentación está montada en bisagras soldadas en el lado derecho del cuerpo y puede ser fácilmente desmontada. Para evitar que se abra, está asegurada con un clip fijo en la cerradura, del lado izquierdo. El eje del disco de soporte está equipado con un limpiador, lo que asegura la eliminación precisa de la comida triturada y moviéndola dentro del canal a la canaleta. La máquina tiene una estructura compacta que es confiable y fácil de operar. Los usuarios no necesitan ajustarla, por lo que la cubierta trasera solo la usa el personal de mantenimiento.

La cubierta de alimentación tiene dos aperturas de alimentación (una apertura grande con forma de «riñón» y una apertura más pequeña con forma circular), donde se carga la comida triturada. También está equipado con elementos sujetadores, por ejemplo, el elemento principal fijo en la apertura más grande y el empujador de plástico

(diámetro 59 mm) que está insertada en la apertura de alimentación circular para empujar la comida triturada. La apertura circular con el empujador (diámetro 59 mm) hace posible cortar rebanadas redondas de vegetales largos de forma regular, por ejemplo, pepinos o zanahorias. Para poder usar el empujador, el elemento sujetador de la apertura más grande debe estar colocado en posición cerrada (y la palanca en la posición inferior). El elemento sujetador principal no está cerrado.

3. INSTALACIÓN DEL PROCESADOR DE VEGETALES

3.1 Preparación para la instalación

Después de desempacar la máquina, debe revisar que el equipo esté completo y que cumpla con las especificaciones. Después, lave la cubierta de alimentación y los trituradores con agua caliente. Los trituradores se guardan en una base especial que se vende por separado. Los cortadores deben protegerse contra la suciedad.

3.2 Diagrama Eléctrico

Los trituradores de la serie PV-300 pueden variar, principalmente en los accesorios eléctricos. Los cortadores PV-300 están equipados con un convertidor de frecuencia que permite el funcionamiento con corriente monofásica 120V y con ajuste de las revoluciones de discos para cortar dentro del rango de 140 - 350 RPM.

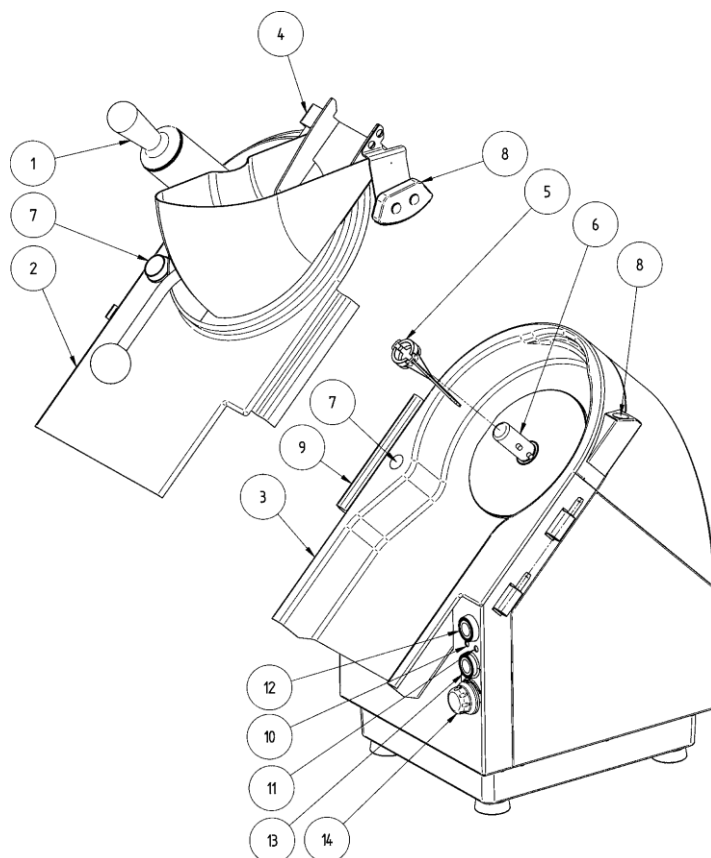


Fig. 4 Componentes y partes principales de PV -300

1. Empujador
2. Cubierta de alimentación
3. Unidad de dirección con un canal
4. Elemento sujetador
5. Limpiador
6. Eje de salida
7. Micro interruptor magnético de la cubierta
8. Micro interruptor magnético del elemento sujetador
9. Clip de soporte
10. LED blanco de señalización
11. LED rojo de señalización
12. Interruptor de encendido de la máquina
13. Interruptor de apagado de la máquina
14. La perilla de ajuste de revoluciones

4.3. Requirements for shredded food

The food to be shredded must be thoroughly cleaned and washed. Due to the high capacity of the feeding element, but taking into account its limited size, the size of the vegetable pieces must be adjusted appropriately. The majority of vegetables may be shredded without cutting them into smaller pieces, however, larger vegetables (e.g. cabbage or leek) should be cut into such pieces. The quality of chips depends on the size and shape of potatoes inserted in the feeding element. Small potatoes will provide irregularly shaped chips.

While shredding food, the products must be held down with moderate power. Extending the hold-down element lever is forbidden. Possible bends or cracks on hold-down elements show that excessive force is being used. Put special attention to the quality of cutters' edges. Blunt cutters must be sharpened or replaced with new ones.

Cutters (disc cutting elements) are not replaced for free during the warranty period.

All kinds of vegetables, fruit, cheese and mushrooms may be shredded in the machine. PV-300 must not be used for mincing meat. Cold meat may be shredded only by means of cutters used for flakes. Cheese may be shredded by means of cutters used for flakes and pulp. The manufacturer recommends that cutters with Teflon-covered grating elements should be used. Soft cheese will clog the pulp disc openings. Depending on the cutter used, the machine ensures different performance ranges. The lowest capacity is obtained when products are shredded into pulp (approx. 100 kg/h); the capacity obtained when vegetables are shredded to chips is approx. 200kg/h.

The thicker the product, the higher the cutting capacity. PV-300 shredders offer the feature of disc revolutions adjustment, thanks to which the capacity and quality of shredded vegetables can be adjusted too. Thus the capacity of up to 300 kg/h may be obtained.

4.4 Activities after completing the shredding process

Every day, upon completing the shredding process, the following actions must be taken:

- Deactivate power supply from of the mains switch (red button) and remove the power supply cable plug from the socket;
- remove the feeding cover and the shredding disc;
- thoroughly wash the machine (in particular its trough) with hot water and wipe to dry;
- wash the feeding cover and shredding discs with hot water;
- clean the output shaft and the openings in the shredding discs which allow for fixing them on the shaft, to facilitate disc replacement;
- set the shredding cutters on the base;
- protect machine elements against accidental damage.

In order to protect the machine interior against vegetables juice leaks, its leak-tightness is improved, but only in the trough area. Do not wash the machine enclosure with a water jet or pressurised water stream. Do not insert the enclosure containing electric elements in a container with water.



Fig. 11 Free access to machine elements ensures easy cleaning and high hygiene standards.

4.5 Periodical maintenance

At least once a year, the cutter must undergo a periodical maintenance process.

The following actions must be taken:

- check the condition of the worm reducer; in case any abnormal noise is detected during its operation, this element must be replaced;
- check the condition of the plastic carrier on the output shaft; replace it if cracks are observed,
- check the play on output shaft bearings;
- clean the enclosure interior paying special attention on the electric installation condition.

In case technical faults are detected, transfer the machine to a repair workshop.

In the case of a longer standstill, periodical maintenance must be carried out. Next, the machine must be packed in a carton box, secured against toppling to a side and stored in a dry room (temperature 10 – 18°C).

4.6. Methods of fixing operating faults

Motor does not work	No voltage in the mains or no phase.	Check voltage.
	Improperly fixed feeding cover.	Fix correctly.
	Machine overheated.	Wait a few minutes.
	Electric installation damage.	Inspect and repair.
	Damaged motor.	Repair or replace.
Operation is too noisy	Damaged output shaft bearings.	Disassembly the unit and replace bearings.
Faulty shredding	Blunt or damaged shredding cutters.	Sharpen or replace.

See below for the error codes indicated by red and white LEDs for the regulated controller in PV-300

Correct operation	The red LED is off. The white LED is on.
Interrupted motor operation due to voltage interruption	The red LED blinks rapidly. The white LED is off.
Error reported by the inverter	The red LED blinks in long intervals. The white LED is off.
Lack of simultaneous Hall sensors operation in the group	The red LED blinks in long intervals. The white LED is off.
Motor thermal protection error (70°C, hysteresis 15°C)	The red LED is permanently on. The white LED is off.

After indication of any fault, the motor is stopped and may be restarted after the fault is repaired and the GREEN button (START) is pressed.

Discos de barra

K-10	barras 10 x 10 x 10 mm
K-15	barras 15 x 15 x 10 mm
K-7.5	barras 7.5 x 7.5 x 10 mm
Base de soporte de disco (para 6 discos)	

Tipos de cuchillas:

- Cuchilla para pulpa
- Cuchillas para rebanadas reguladas de 0 a 5mm con regulación de 0.5mm
- Cuchilla para hojuelas –tamaños 3.5mm y 5.5mm
- Cuchillas para rebanadas onduladas - rebanadas con grosor de 2.5mm a 5.5mm.

Nota: Todos los tipos disco de corte y disco de barra deben solicitar por separado



Fig. 2 Discos de trituración

2.4 Descripción del diseño de la máquina.

El diseño de la máquina es modular, incluyendo: la unidad de mando (con un canal y la unidad de cubierta, incluyendo los elementos de alimentación) y discos cortadores reemplazables.

Todos los elementos externos de la unidad de mando y las partes que entran en contacto directo con la comida triturada están fabricados en acero y son resistentes al ácido. Los discos de soporte de los trituradores, los cortadores, los ralladores y las cubiertas para montar los discos están hechos de acero inoxidable. Esto facilita el mantenimiento y mejora la apariencia estética del producto.

La unidad de mando del PV-300 tiene una forma de un cuerpo con un canal para vegetales rebanados y la unidad de cubierta con elementos de alimentación. La unidad de mando está colocada sobre cuatro patas ajustables a la superficie de la mesa

La unidad de mando, que se activa con un engrane helicoidal integrado, está equipado con dispositivos de apagado de seguridad que hacen que sea imposible activarlo cuando la cubierta está abierta, ha sido removida o cuando el elemento sujetador está abierto. Mientras tritura, cuando el elemento sujetador está abierto para llenar la máquina con alimentos, la máquina se apaga automáticamente sin activar el interruptor encendido (botón verde). Durante el funcionamiento del elemento sujetador, la lámpara se enciende. Después de abrir la cubierta para reemplazar los discos o para limpiar el canal, el interruptor de encendido (botón verde) debe activarse de nuevo ya que el interruptor de emergencia que se encuentra en la tapa corta la energía que va al motor y la lámpara se apaga.

Los elementos cortadores internos y externos (principalmente el canal y la cubierta con elementos de alimentación) son fabricados durante el proceso de estampado de la hoja metálica y tienen dobleces lisos (radio R=3), lo cual hace que la limpieza de la máquina sea más sencilla. La gran capacidad del elemento de alimentación hace posible triturar productos enteros.



Fig. 3 Activación del equipo

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Ámbito de Aplicación

El PV-300 puede ser usado para cortar todo tipo de frutas y vegetales crudos en rebanadas, chips, hojuelas y pulpa o, si se usa un aditamento, para cortar en cubos y rallar queso. El PV -300 puede usarse en establecimientos de servicios alimenticios y plantas procesadoras de alimentos. El rango de aplicación incluye establecimientos de servicios alimenticios, por ejemplo, jardines de niños, escuelas, hospitales, unidades militares y otros establecimientos como hoteles, cantinas, restaurantes, pizzerías, barras de comida rápida, barras de ensaladas y pequeñas plantas procesadoras de frutas y vegetales. Principalmente elimina el esfuerzo requerido para triturar frutas y vegetales de forma manual y asegura ahorros en el costo ya que el tiempo de preparación de los alimentos disminuye.

2.2 Información Técnica

Dimensiones:

Longitud	463 mm
Ancho	366 mm
Altura	648 mm
Peso	28 kg
Revoluciones del cortador	aprox. 140 - 350 RPM (De acuerdo con la dirección indicada por la flecha en la cubierta de alimentación)
Poder del motor	0.75 kW
Tensión de red	1 x 115V
Capacidad	150 - 300 kg/h
Discos trituradores	De acuerdo a las preferencias del cliente. El juego sugerido de inicio para 4 discos incluye cortadores para rebanadas, hojuelas y pulpa.

2.3 Tipos de discos trituradores (Fig. 2)

	Juego de discos para rebanar (2 cortadores)
P-1.5	rebanadas 1.5 mm
P-2.5	rebanadas 2.5 mm
P-3.5	rebanadas 3.5 mm
P-4.5	rebanadas 4.5 mm
P-5.5	rebanadas 5.5 mm
	Juego de discos para chips
F-6	chips delgadas 6 x 6 mm
F-6	chips medianas 8 x 8 mm
F-10	chips estándar 10 x 10 mm
F-10	chips gruesas 12 x 10 mm
S-2	palitos estándar 2 x 23 mm
S-3	palitosestándar 3 x 3 mm
	Juego de discos para pulpa Cortadores de hojuelas
W-2	Hojuelas finas 2 mm
W-2.5	Hojuelas medianas 2.5 mm
W-3	Hojuelas gruesas 3 mm
W-7	Hojuelas muy gruesas 0.7 mm



Note:

All repairs must be carried out after disconnecting the power supply cable plug. After completing repairs, the rear cover must be always fixed in its place

Fig. 12 Removal and fixing the rear cover in order to repair operating faults.

5. SPARE PARTS CATALOGUE

While ordering spare parts and components of PV -300 vegetable cutters, the following data must be provided:

1. Machine type and year of manufacture
2. Machine factory number
3. Part or component number
4. Part or component name and required quantity

Note:

Part item numbers are compatible with the numbers provided on the machine diagram.

Item no.	Part no.	Element name
1	6011	Lower base element
2	4011	Foot
3	6012	Lower guard
4	6013	Electronic controller mounting plate
5	6020	Upper base element - set
6	6014	Spacing sleeve
7	6206-2rsr	Bearing
8	11.3 x 2.4	O-ring
9	79.2 x 5.7	O-ring
10	159.2 x 5.7	O-ring
11	6015	Long gear-motor support
12	6016	Short gear-motor support
13	M045 FC R 10 C O Q D B3	Gear-motor
14	6017	Mounting plate
15	6008	Retaining plate
16	6040	Rear guard - set
17	6105	Cover sensor tube support - set
18	6110	Cover sensor tube - set
19	6116	Support sleeve nut
20	6120	Hold-down element sensor tube support - set
21	6125	Hold-down element sensor tube - set
22	6025_br	Body - set (NA)
	6025_zr	Body - set (for PV -300)
23	6006	Output shaft - set

Item no.	Part no.	Element name
24	6 x 6 x 50	Prismatic key
25	6035	Bearing plate - set
26	30 x 50 x 10	Simmer ring
27	FT22-Z	Mains switch (green button)
28	FT22-C	Mains switch (red button)
29	4019	Decorative ring
30	LED 5 R-LC	Red LED with a holder, RTP-50HB-chrome
31	LED 5 R-LB	White LED with a holder, RTP-50HB-chrome
32	6003	Revolutions adjustment knob (for PV-300)
33	6009	Cable bush (for PV-300)
34	6136	Potentiometer support (for PV -300)
35	4W-2K5	Potentiometer (revolutions adjustment knob for PV-300)
36	SMG-SS2	Electronic controller (NA)
	SMG-SRS2	Electronic controller (PV -300)
37	AFC-160	Frequency converter (PV-300)
38	KTY81-210	Temperature sensor
39	A 1104 EUA	HALL sensor
40	6050	Cover - set
41	6080	Cover magnet holder - set
42	6081	Cover magnet holder shield
43	6079	Knob - set
44	6065	Hold-down element - set
45	6089	Hold-down element magnet holder support
46	6085	Hold-down element magnet holder - set
47	6088	Hole plugs
48	6046	Hold-down element shaft
49	6047	Mushroom-shaped nut
50	6150	Shredding disc for fine flakes (2 mm)
51	6151	Grating element for fine flakes (2 mm)
52	6151	Support disc (for flakes or pulp)
53	6152	Mounting sleeve
54	6155	Shredding disc for medium flakes (2.5 mm)
55	6156	Grating element for medium flakes (2.5 mm)
56	6160	Shredding disc for thick flakes (3 mm)
57	6161	Grating element for thick flakes (3 mm)
58	6165	Shredding disc for very thick flakes (7 mm)
59	6166	Grating element for very thick flakes (7 mm)
60	6170	Shredding disc for pulp
61	6171	Grating element for pulp
62	6175	Slicing disc - slice thickness 1.5 mm (P-1.5)
63	6176	Slicing support disc
64	6177	Set of two cutters for the slicing disc
65	6180	Slicing disc - slice thickness 2.5 mm (P-2.5)
66	6185	Slicing disc - slice thickness 3.5 mm (P-3.5)
67	6190	Slicing disc - slice thickness 4.5 mm (P-4.5)
68	6195	Slicing disc - slice thickness 5.5 mm (P-5.5)
69	6200	Disc for cutting food in 3 x 3 mm bars (S-3)
70	6201	Support disc for cutting food in bars
71	6205	Disc for cutting food into 6 x 6 mm thin chips (F-6)
72	6206	Support disc for cutting food into chips
73	6207	Cut-off cutter for chips
74	6208	Cutter segment for chips

1. INTRODUCCIÓN

1.1 El procesador de vegetales PV -300 es una máquina culinarias que cumplen con los estándares aplicables con respecto a higiene y seguridad.

1.2 El cortador de vegetales debe estar conectado a un enchufe con conexión a tierra (ver 3.3).

1.3. Al seguir las directrices indicadas en el Manual y operando la máquina de una manera compatible con su rango de uso, asegurará un funcionamiento seguro y prolongado.

1.4. El fabricante no se hace responsable por cualquier consecuencia resultante del uso de la máquina en una manera incompatible con este Manual.

1.5. El procesador de vegetales PV -300 está disponible en suministro de energía en corriente monofásica de 120V/60Hz con ajuste de revoluciones.

1.6. El fabricante recomienda comprar un juego 4 discos de corte para el PV-300. El usuario puede comprar los diferentes tipos de discos cortadores y un juego de corte en cubos como función adicional que no requiere más modificaciones.

1.7. El nivel de ruido en la estación operando el equipo en condiciones de uso normal (altura de 1.6 m, distancia de la máquina de -1m.) no debe exceder 70dB.

1.8. Para el PV-300 con ajuste de revoluciones, el fabricante recomienda ajustar la perilla de acuerdo con la "Tabla de configuración óptima", adjunta al final de este manual (Nota 2)



CORTADOR DE VEGETALES PV- 300

FIG.1. VISTA GENERAL DEL CORTADOR DE VEGETALES PV- 300

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN.....	2
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	3
2.1 Ámbito de aplicación	
2.2 Información técnica	
2.3 Tipos de discos trituradores	
2.4 Descripción del diseño de la máquina	
3. INSTALACIÓN DEL PROCESADOR DE VEGETALES.....	6
3.1 Prepararse para la instalación	
3.2 Diagrama eléctrico	
3.3 Conexión y prueba de funcionamiento	
4. FUNCIONAMIENTO DEL PROCESADOR DE VEGETALES.....	8
4.1 Arreglar los discos trituradores y la caja de alimentación	
4.2 Juego de corte en cubos	
4.2.1. Cómo retirar el disco cubicado	
4.3 Requerimientos para comida triturada	
4.4 Actividades después de usar el procesador de vegetales	
4.5 Mantenimiento periódico	
4.6 Métodos para reparar fallas de funcionamiento	
5. CATALOGO DE REFACCIONES.....	12

NOTA

En el procesador de vegetales PV -300 con control de velocidad, para obtener la mejor calidad, desempeño y funcionamiento al cortar, la velocidad tiene que ser ajustada al tipo de cuchilla de corte y al tipo de producto a cortar, aplicando la regla:

Corte pesado (como vegetales en cubos, papas a la francesa) revoluciones lentas
Cortes delgados (como chips y pulpa) revoluciones más rápidas.



Esta unidad **no se puede** usar por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción previamente. Los niños, aún bajo supervisión, no deben jugar con el equipo.



Nunca dé servicio, limpieza o mantenimiento a esta unidad mientras esté conectada a la energía eléctrica.



Mantenga siempre bien cerrada la tapa al estar trabajando, revise que el broche o perno de la tapa esté bien cerrado.



Apague el equipo cuando no este en uso. Se recomienda usar el equipo por periodos de 20 min por 30 min sin operar antes de usarlo nuevamente.



¡Peligro! Nunca introduzca sus manos o dedos dentro de la tapa donde giran los rodillos porque pueden ser mutilados.

Item no.	Part no.	Element name
75	6210	Disc for cutting food into 8 x 10 mm medium chips (F-8)
76	6215	Disc for cutting food into 10 x 10 mm standard chips (F-10)
77	6220	Disc for cutting food into 12 x 10 mm thick chips (F-12)
78	6230	Dicing set - 10 x 10 x 10 mm dice (K-15)
79	6235	Mesh disc for dicing 10 x 10 mm
80	6240	Dicing set - 15 x 15 x 10 mm dice (K-10)
81	6245	Mesh disc for dicing 15 x 15 mm
82	6250	Dicing set - 7.5 x 7.5 x 10 mm dice (K-7.5)
83	6255	Mesh disc for dicing 7.5 x 7.5 mm
84	6260	Rotating element of the dicing set for discs - item 73 - 76
85	6261	Dice cut-off cutter
86	6263	Mounting sleeve

Note 1:

While shredding potatoes into chips, a few per cent of the product mass may be discarded (up to 20 %) in a form of small pieces or irregular strips. The quality of shredding to obtain depends on potatoes size, their shape and quality. The discarded material may be used for different purposes, e.g. to mash it into pulp in order to produce potato cakes.

Note 2:

Table of optimal settings of regulator knob

	Cutting type					Control knob position										Product type	
Product	French Frites/Bars	Slices	Pulp	Chips	Cube	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	Pole	Hole	
Cucumber		x										x			x		
Carrot	x											x				x	
Carrot				x										x	x	x	
Potato		x								x					x	x	
Potato					x					x						x	
Potato	x										x					x	
Celery / Jicama				x ¹						x						x	
Celery ² / Jicama ²					x				x							x	
Celery / Jicama					x ³						x					x	
Tomato					x			x								x	
Tomato		x						x								x	
Onion					x						x					x	
Onion		x										x				x	

¹ Chips "7"

² Celery cut in cubes only after softening

³ Raw celery / Raw Jicama can be cut in cubes throwing to the throat the single pieces

DIAGRAM FOR COMPONENTS
DIAGRAMA DE COMPONENTES