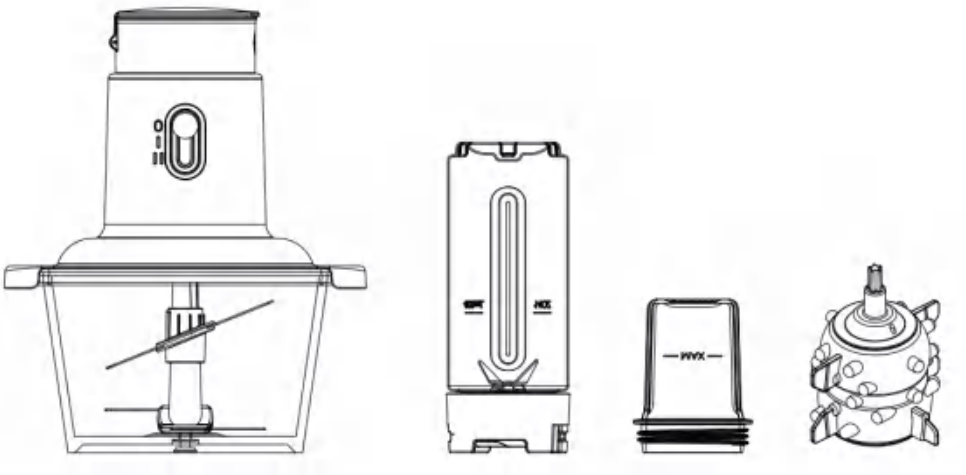
Suvivi®

Kitchen Machinery
(meat, mixing, grinding & peeling garlic function)

Model: ZFC001

(120V 60Hz~250W)



Instruction Manual

Please read this instruction manual carefully before using the product and keep it properly.

Table of Contents

Chapter 1. Safety Precautions----------Page No.3
Chapter 2. Parts Breakdown----------Page No.5
Chapter 3. Operation----------Page No.6
Chapter 4. Cleaning & Maintenance----------Page No.11
Chapter 5. Failure Analysis & Troubleshooting----------Page No.11
Chapter 6. Basic Product Information & Packing Details----Page No.12
Chapter 7. Electrical Schematic Diagram----------Page No.13

Chapter 1: Safety Precautions

⚠ **Be vigilant against risks that may cause personal danger, serious injury, and major property loss.**

1. The temperature of the food or liquid added to each cup should not exceed 104° F to avoid cracking of the cup, splashing and scalding.
2. Ensure the cup cover and the main unit are properly installed before operating the appliance.
3. It is strictly forbidden to remove the host or open the cup cover before the blade stops rotating.
4. The blade is sharp. Cut carefully.

⚠**Pay attention to the risks that may cause personal injury or damage to objects.**

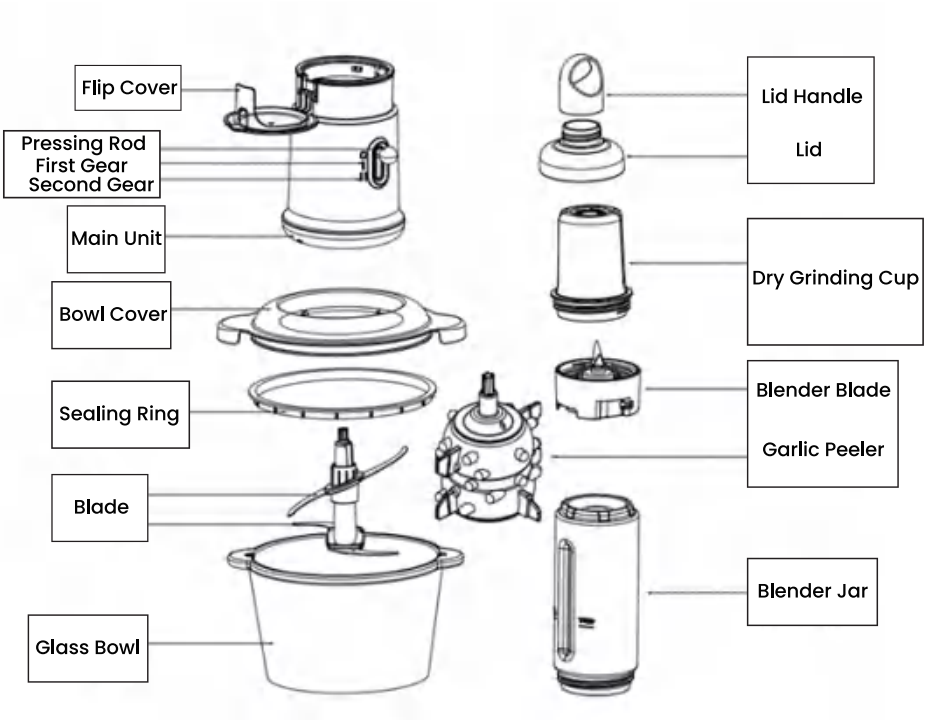
1. This product is only suitable for home use. Do not use it for other purposes.
2. Do not run this product unattended.
3. Individuals with reduced physical, sensory, or mental abilities, or those lacking experience and knowledge, should not operate this appliance without supervision or guidance on safe usage and understanding of associated risks. Children must not use this appliance. Always keep electrical appliances and power cords out of the reach of children.
4. The input voltage/frequency of this product is 120V/60HZ, please check whether it is consistent with the local power supply before turning on the power.
5. Do not use accessories not listed in the manual, and do not use non-matching parts.
6. Before using, ensure the main body, cup, and other parts are in good condition. Do not use if any damage is found. Do not attempt to repair or disassemble the appliance yourself.
7. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent, or similarly qualified personnel to avoid hazards.
8. Do not insert or remove the power cord plug with wet hands to avoid electric shock. When disconnecting the power cord, firmly grasp the plug and pull it out; do not pull the power cord itself. Additionally, avoid contact with sharp edges or corners. Take care to prevent damage to avoid electrical leakage.
9. Always operate the equipment on a flat surface. Avoid using it on carpets or flammable materials.
10. Do not operate this product with no load (empty cup) or overload (beyond the rated capacity).
11. When installing the knife holder, please make sure it has a sealing ring to prevent water leakage.
12. Do not place electrical appliances on or near hot air sources or heated ovens.
13. To prevent the risk of electric shock, do not submerge the main unit in water or any other liquids.

Chapter 1: Safety Precautions

14. To reduce the risk of injury, ensure that the cutter assembly blade is not placed on the base without a proper connection to a cup.
15. Handle the knife holder with care, especially when removing its cover or cleaning the cup. Avoid direct contact with the knife holder due to its sharpness.
16. Before assembling, disassembling or cleaning, please be sure to disconnect the power.
17. The dry grinding function of this product should not be used continuously for more than 1 minute, and the minced meat function for more than 30 seconds. Allow the product to cool for 2 minutes before resuming use, with a maximum of 3 cycles. After 3 cycles, allow the product to cool down for 15-20 minutes before further use to ensure product longevity.
18. If the blade is jammed, please turn off the switch and disconnect the power before proceeding.
19. To use the stirring function, please add an appropriate amount of water or milk to ensure both effectiveness and the machine's lifespan.

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

Chapter 2: Parts Breakdown



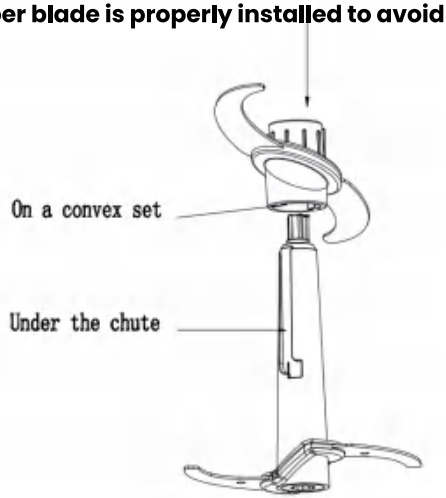
707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

Chapter 3: Operation

1.Before the initial use, please ensure thorough washing of all parts that come into contact with food.
2.Please use the following combinations.

1. Minced meat (This function can be used for mincing meat and vegetables)
(1) Align the bosses on both sides of the upper blade with the sliding grooves on both sides of the lower blade, and slide the upper blade down along the grooves until it is securely in place.

Note: Ensure the upper blade is properly installed to avoid affecting the product's performance.



(2) Place the minced meat blade holder into the minced meat cup, then add the ingredients to the cup.

Note: Do not exceed the upper limit of meat ingredients in the cup to maintain optimal processing and prolong the product's lifespan.

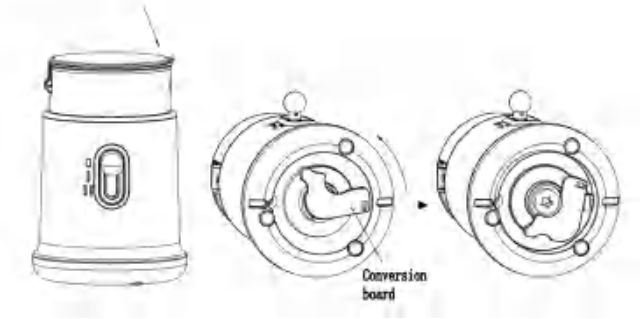


(3) Align the handle of the minced meat cup lid with that of the glass bowl, then securely close the lid.

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

Chapter 3: Operation

(4) A. Close the upper cover and unscrew the bottom conversion plate counter-clockwise.



B.Align the concave part at the bottom of the main unit with the convex part on the lid of the minced meat cup, then place it onto the minced meat cup.

Note: If the host cannot be placed in position at once, gently rotate it until it aligns accurately.

(5)Turn on the power, firmly hold down the main unit, then press the switch lever to select either the first or second gear. The machine will start operating automatically, with a maximum runtime of 30 seconds.
(6)After processing is complete, release the switch lever, disconnect the power supply, and wait for the blade to stop. Then, remove the main unit, open the lid of the minced meat bowl, and carefully extract the minced meat and the minced meat blade.

Note: This function is not suitable for processing hard or liquid ingredients such as frozen meat, ribs, dried beans, rice, etc. If the product shakes due to uneven ingredient distribution, release the pressure lever, disconnect the power supply, and evenly distribute the ingredients in the glass bowl before processing.

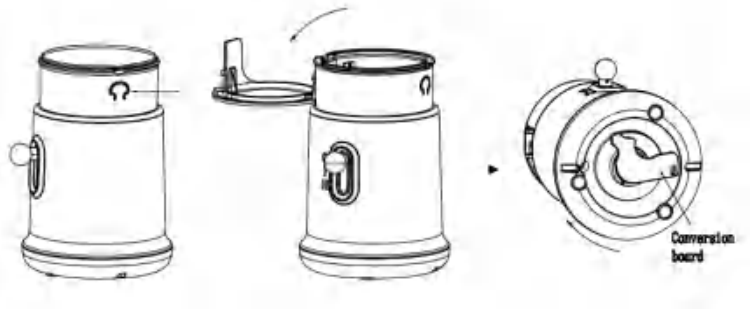
2. Stirring (This function is intended for making juice, jam, and milkshakes)
(1) Cut the ingredients into 1.5 cm pieces, place them in the mixing cup, add a suitable amount of water and milk, then tighten the mixing blade holder and the cup.

Note: The temperature of the ingredients should not exceed 40℃, and the total amount of ingredients should not exceed the highest scale.

(2) Press the button on the side of the whole machine, open the upper cover, and then rotate the conversion board clockwise into place.

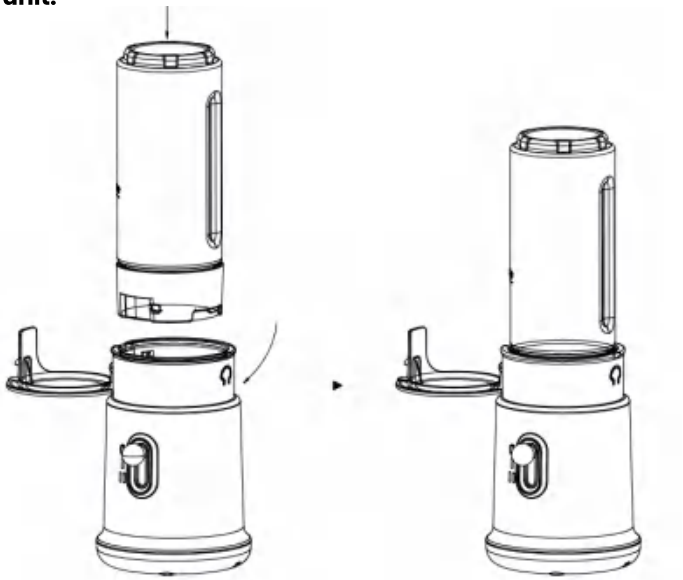
707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

Chapter 3: Operation



(3)Tighten the mixing cup onto the main unit.

Note: Before using the product, ensure that the mixing cup is securely attached to the main unit.



(4) Turn on the power, hold down the main unit, and press the switch lever to start operation in either first or second gear. The processing time should be less than 60 seconds.

Note: During operation, please do not leave the product unattended to prevent the machine from running overtime, which may pose risks.

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

Chapter 3: Operation

(5) After processing, release the switch lever, disconnect the power supply, remove the cup from the main body, invert the cup, and unscrew the knife holder. You can then enjoy the contents, or screw on the cup lid for convenient portability.

3.Dry grinding (This function is used for the crushing and grinding of dry ingredients, and can be used to make dry powder, soy flour, chili noodles)

Note: To prevent excessive wear on the mixing cup, it is recommended to process cloves, star anise, cinnamon, medicinal materials, and other hard ingredients together with softer ingredients.

(1)The dry grinding function is not suitable for processing hard food materials or food materials with high water content, such as cardamom, fruits, and vegetables.
Place the ingredients into the dry grinding cup, then securely screw on both the dry sharpening holder and the dry grinding cup.

Note: Do not exceed the maximum scale of the cup when adding ingredients.

(2)Securely tighten the dry grinding cup onto the main unit.

Note: Before using the product, ensure that the dry grinding cup is securely screwed onto the main unit.



(3)Turn on the power, hold down the main unit, and press the switch lever to start operation in either first or second gear. The processing time should be less than 60 seconds.
For optimal results, it's recommended to select the second gear. If the desired crushing effect is not achieved, you can restart the process.
(4)After processing, release the switch lever, disconnect the power supply, remove the cup from the main body, invert the cup, unscrew the knife holder from the cup, and then pour out the ingredients.

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

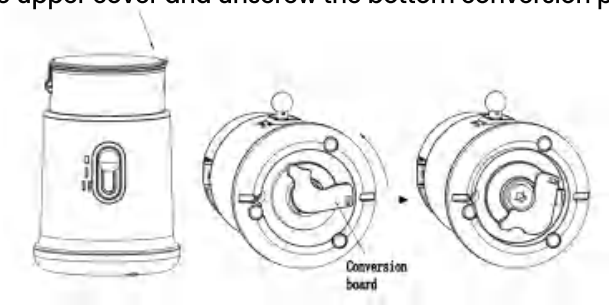
Chapter 3: Operation

4. Peeling garlic

(1) Put the garlic peeler into the minced meat cup, and then put the separated garlic cloves into the minced meat cup.
(2)Align the handle of the minced meat cup lid with that of the glass bowl, and firmly close the lid.



(3) A. Close the upper cover and unscrew the bottom conversion plate counter-clockwise.



B.Align the concave part at the bottom of the main unit with the convex part on the lid of the minced meat cup, then place it onto the minced meat cup.
Note: If the main unit cannot be placed in position at once, gently rotate it until it is accurately positioned.



(4)Turn on the power, hold down the main unit, and press the switch lever to start operation in either first or second gear. The processing time should be less than 30 seconds.
After processing, release the switch lever and disconnect the power supply. Wait for the blade to stop completely, then remove the main unit. Open the lid of the minced meat bowl, remove the garlic peeler, and take out the garlic cloves.

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

Chapter 4: Cleaning & Maintenance

1.Please disconnect the power and clean the product promptly after use.
2. Do not use steel wool, abrasive cleaners, or corrosive liquids (such as gasoline or acetone) to clean the product.
3. Wipe the host with a damp, well-wrung cloth. Do not rinse, soak, or spray the device with water or other liquids to prevent damage or leakage.
4.Clean the parts inside the cup that contact food with clean water, and dry them promptly. Be careful to avoid cuts.
5. When storing, ensure the product is clean and dry. Place it in a dry, ventilated area, away from direct sunlight.

Chapter 5: Failure Analysis & Troubleshooting

Failure Phenomenon	Cause Analysis	Troubleshooting
The product does not work after the power is turned on.	1.The mixing cup (dry grinding cup) is not securely screwed onto the main unit. 2. The lid of the minced meat bowl is not properly secured. 3. The conversion plate is not properly positioned.	1. Tightly screw the cup body onto the host. 2. Securely cover the minced meat bowl. 3. Rotate the conversion plate into position.
The product emitted an unpleasant odor during the initial uses.	The new motor operates normally during initial use.	If the odor persists after repeated use, please have it repaired at the after-sales service point.
Out of service	1.Low voltage 2. Motor temperature control protection	1. Check whether the voltage is too low. 2. Allow a 20-30 minute rest period before using.
Excessive vibration or loud noise	1.The cup body and the blade block are not tightly screwed. 2.The mincing blade holder is not properly installed. 3.The product is unstable when placed or the foot pad has come off. 4.The voltage is too high. Too much food.	1.Secure the knife block and cup body tightly. 2. Remove the ingredients and properly install the meat cutter. 3. Place the product securely or install the foot pad properly. 4. Check if the voltage is too high. 5. Turn off the switch,

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

Chapter 5: Failure Analysis & Troubleshooting

		disconnect the power, and remove any excess ingredients.
The blade is stuck	The blade becomes tangled or stuck in the food.	Turn off the switch, disconnect the power, and remove the ingredients. Cut them into smaller pieces if necessary.
Leaky mixing cup	1.The mixing cup and the mixing knife block are not tightly screwed up. 2. The mixing bowl has cracked. 3. Leak-off seal ring or damaged seal ring.	Turn off the switch, disconnect the power, and remove the ingredients. Cut them into smaller pieces if necessary.

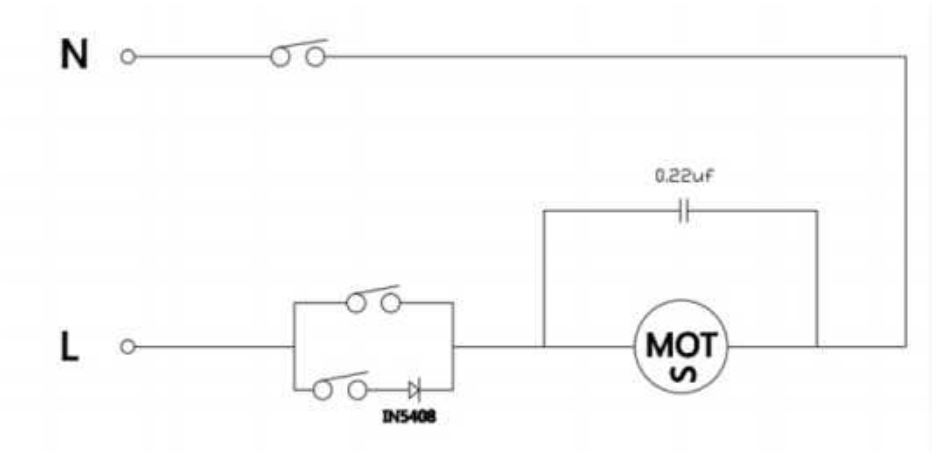
- **If the issue cannot be resolved, please do not dismantle the machine without authorization. Kindly send it to the local after-sales department for repair.**

Chapter 6: Basic Product Information & Packing Details

Product Size (length X width X height)		8.8" x 7.1" x 12.2"
Product Net Weight		5.5 LB
Time interval between	The rated voltage	120V
	Rated frequency	60HZ
	Rated power	250W
	Continuous working time	Ground meat/Dry grinding ≤30 seconds Stirring ≤60 seconds
	Time interval between	2 minutes or more
Time interval between	Kitchen machinery (with minced meat, stirring, dry grinding)	1 set
	The instruction manual	1

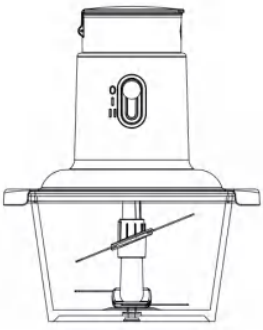
707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

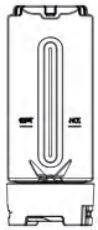
Chapter 7: Electrical Schematic Diagram



0214 V2

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com









Any Problem? Let Us Know

We're here to help!

707-392-8405

support@sunvivi.com

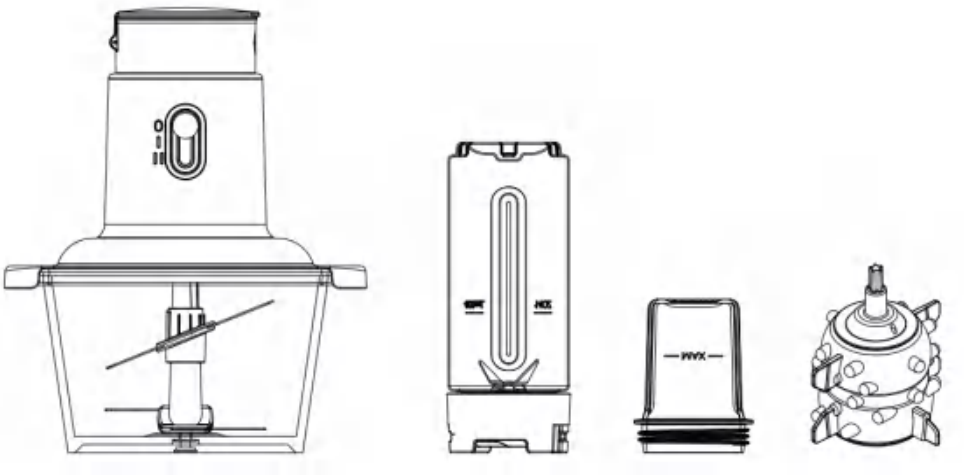
www.sunvivi.com

@sunviviofficial

Maquinaria de Cocina
(funciones de carne, mezcla, molienda y pelado de ajo)

Model: ZFC001

(120V 60Hz~250W)



Manual de Instrucciones

Por favor, lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar el producto y guárdelo de manera adecuada.

Índice

**Capítulo 1. Precauciones de seguridad - - -

Capítulo 1.
Precauciones de seguridad

⚠ **Esté alerta ante los riesgos que puedan causar peligro personal, lesiones graves y pérdidas importantes de propiedad.**

1.La temperatura de los alimentos o líquidos añadidos a cada taza no debe exceder los 104°F para evitar que la taza se agriete, se derrame o cause quemaduras.
2.Asegúrese de que la tapa de la taza y la unidad principal estén correctamente instaladas antes de operar el aparato.
3.Está estrictamente prohibido retirar la unidad principal o abrir la tapa de la taza antes de que la cuchilla deje de girar.
4.La cuchilla es afilada. Corte con cuidado.

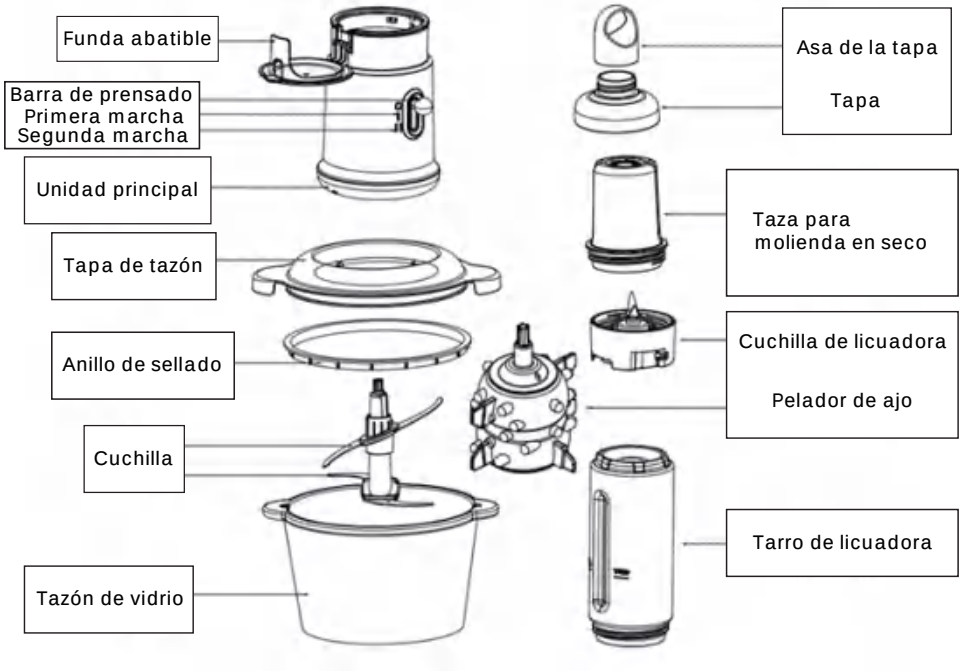
⚠**Preste atención a los riesgos que puedan causar lesiones personales o daños a los objetos.**

1.Este producto es solo para uso doméstico. No lo utilice para otros fines.
2.No deje este producto en funcionamiento sin supervisión.
3.Las personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o aquellas que carecen de experiencia y conocimiento, no deben operar este aparato sin supervisión o sin orientación sobre su uso seguro y comprensión de los riesgos asociados. Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga siempre los electrodomésticos y los cables eléctricos fuera del alcance de los niños.
4.El voltaje/frecuencia de entrada de este producto es 120V/60Hz. Verifique si es compatible con la fuente de alimentación local antes de encender el aparato.
5.No utilice accesorios que no estén listados en el manual y no use piezas incompatibles.
6.Antes de usar, asegúrese de que el cuerpo principal, la taza y otras partes estén en buen estado. No lo utilice si se encuentra algún daño. No intente reparar ni desensamblar el aparato por su cuenta.
7.Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio autorizado o personal calificado similar para evitar peligros.
8.No inserte ni retire el enchufe del cable de alimentación con las manos mojadas para evitar descargas eléctricas. Al desconectar el cable de alimentación, sujete firmemente el enchufe y tire de él; no tire del propio cable. Además, evite el contacto con bordes afilados o esquinas. Tenga cuidado de evitar daños que puedan provocar fugas eléctricas.
9.Siempre opere el equipo sobre una superficie plana. Evite usarlo sobre alfombras o materiales inflamables.
10.No opere este producto sin carga (taza vacía) o sobrecargado (por encima de la capacidad nominal).
11.Al instalar el soporte de la cuchilla, asegúrese de que tenga un sello para evitar fugas de agua.
12.No coloque electrodomésticos sobre o cerca de fuentes de calor o hornos calientes.
13.Para prevenir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cuerpo principal en agua ni en ningún otro líquido.

Capítulo 1.
Precauciones de seguridad

14.Para reducir el riesgo de lesiones, asegúrese de que el ensamblaje de la cuchilla no esté colocado en la base sin una conexión adecuada con la taza.
15.Maneje el soporte de la cuchilla con cuidado, especialmente al retirar su tapa o al limpiar la taza. Evite el contacto directo con el soporte de la cuchilla debido a su afilado.
16.Antes de ensamblar, desensamblar o limpiar, asegúrese de desconectar la alimentación.
17.La función de molienda en seco de este producto no debe usarse de manera continua por más de 1 minuto, y la función de carne picada no debe exceder los 30 segundos. Deje que el producto se enfríe durante 2 minutos antes de reanudar su uso, con un máximo de 3 ciclos. Después de 3 ciclos, deje que el producto se enfríe durante 15-20 minutos antes de usarlo nuevamente para asegurar su longevidad.
18.Si la cuchilla se atasca, apague el interruptor y desconecte la alimentación antes de proceder.
19.Para usar la función de agitado, agregue una cantidad adecuada de agua o leche para asegurar tanto la efectividad como la durabilidad de la máquina.

Capítulo 2.
Desglose de las piezas



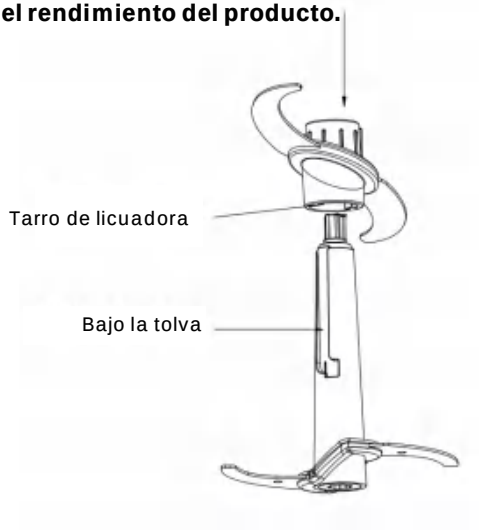
707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

Capítulo 3. Operación

1.Antes del primer uso, por favor asegúrese de lavar a fondo todas las partes que entren en contacto con alimentos.
2.Por favor, use las siguientes combinaciones.

1.Carne picada (Esta función se puede usar para picar carne y vegetales)
(1)Alinee los salientes en ambos lados de la cuchilla superior con las ranuras deslizantes en ambos lados de la cuchilla inferior, y deslice la cuchilla superior a lo largo de las ranuras hasta que quede firmemente en su lugar.

Nota: Asegúrese de que la cuchilla superior esté correctamente instalada para evitar que afecte el rendimiento del producto.



(2)Coloque el soporte de la cuchilla para carne picada en la taza para carne picada, luego agregue los ingredientes a la taza.

Nota: No exceda el límite superior de ingredientes de carne en la taza para mantener un procesamiento óptimo y prolongar la vida útil del producto.

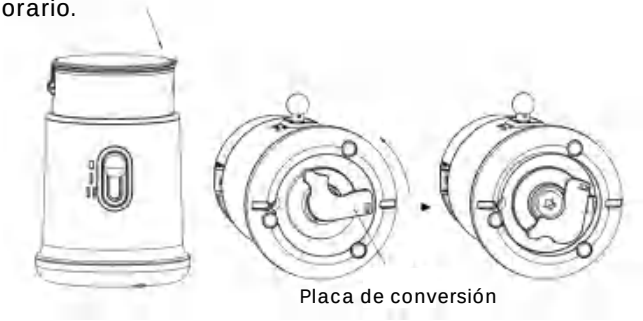


(3) Alinee el asa de la tapa de la taza para carne picada con el asa del tazón de vidrio, luego cierre la tapa de forma segura.

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

Capítulo 3. Operación

(4) A. Cierre la tapa superior y desenrosque la placa de conversión inferior en sentido antihorario.



Placa de conversión

B. Alinee la parte cóncava en la parte inferior de la unidad principal con la parte convexa en la tapa de la taza para carne picada, luego colóquela sobre la taza para carne picada.

Nota: Si la unidad principal no puede colocarse en su posición de inmediato, gírela suavemente hasta que se alinee correctamente.

(5) Encienda el aparato, sujete firmemente la unidad principal y luego presione la palanca del interruptor para seleccionar la primera o segunda velocidad. La máquina comenzará a operar automáticamente, con un tiempo de funcionamiento máximo de 30 segundos.
(6) Después de que se complete el procesamiento, suelte la palanca del interruptor, desconecte la alimentación y espere a que la cuchilla se detenga. Luego, retire la unidad principal, abra la tapa de la taza para carne picada y extraiga cuidadosamente la carne picada y la cuchilla para carne picada.

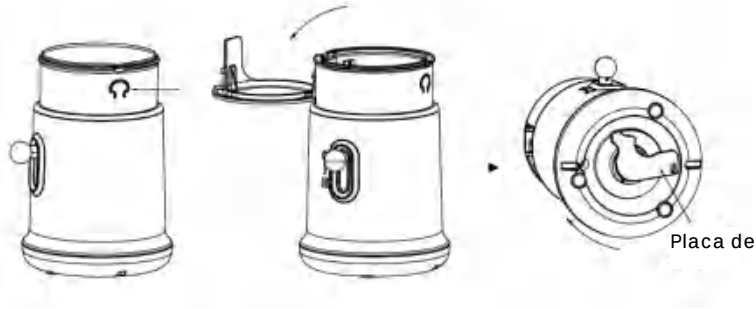
Nota: Esta función no es adecuada para procesar ingredientes duros o líquidos, como carne congelada, costillas, frijoles secos, arroz, etc. Si el producto tiembla debido a una distribución desigual de los ingredientes, suelte la palanca de presión, desconecte la alimentación y distribuya los ingredientes de manera uniforme en el tazón de vidrio antes de continuar con el procesamiento.

2.Agitado (Esta función está destinada para hacer jugo, mermelada y batidos)
(1) Corte los ingredientes en trozos de 1.5 cm, colóquelos en la taza de mezcla, agregue una cantidad adecuada de agua y leche, luego apriete el soporte de la cuchilla de mezcla y la taza.

Nota: La temperatura de los ingredientes no debe exceder los 40°C, y la cantidad total de ingredientes no debe exceder la escala más alta.

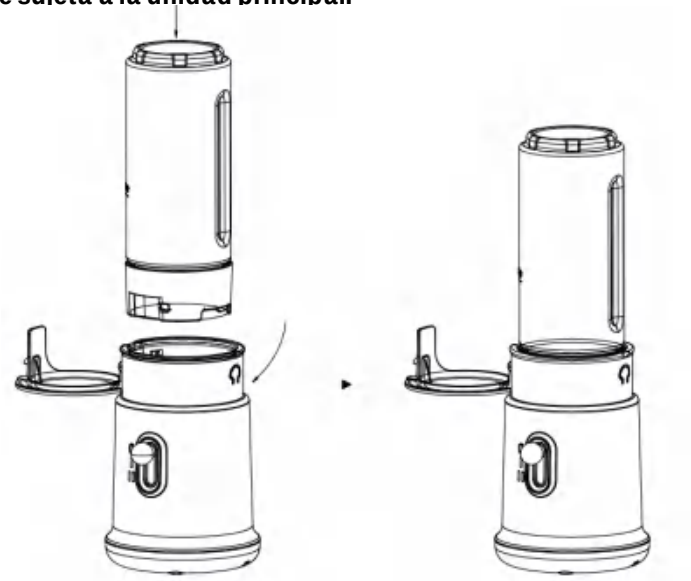
(2) Presione el botón en el costado de la máquina, abra la tapa superior y luego gire la placa de conversión en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede en su lugar.

Capítulo 3. Operación



(3) Apriete la taza de mezcla en la unidad principal.

Nota: Antes de usar el producto, asegúrese de que la taza de mezcla esté firmemente sujeta a la unidad principal.



(4) Encienda el aparato, sujete firmemente la unidad principal y presione la palanca del interruptor para iniciar la operación en la primera o segunda velocidad. El tiempo de procesamiento debe ser inferior a 60 segundos.

Nota: Durante la operación, por favor no deje el producto desatendido para evitar que la máquina funcione más allá del tiempo recomendado, lo que podría generar riesgos.

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

Capítulo 3. Operación

(5) Después del procesamiento, suelte la palanca del interruptor, desconecte la alimentación, retire la taza de la unidad principal, invierta la taza y desenrosque el soporte de la cuchilla. Luego, puede disfrutar del contenido o atornillar la tapa de la taza para mayor comodidad al transportarla.

3.Molienda en seco (Esta función se utiliza para triturar y moler ingredientes secos, y se puede usar para hacer polvo seco, harina de soja, fideos de chile)

Nota: Para evitar un desgaste excesivo de la taza de mezcla, se recomienda procesar los clavos, anís estrellado, canela, materiales medicinales y otros ingredientes duros junto con ingredientes más blandos.

(1)La función de molienda en seco no es adecuada para procesar alimentos duros o alimentos con alto contenido de agua, como cardamomo, frutas y vegetales.
Coloque los ingredientes en la taza para molienda en seco, luego atornille firmemente tanto el soporte de afilado en seco como la taza para molienda en seco.

Nota: No exceda la escala máxima de la taza al agregar ingredientes.

(2)Apriete firmemente la taza para molienda en seco a la unidad principal.

Nota: Antes de usar el producto, asegúrese de que la taza para molienda en seco esté correctamente atornillada a la unidad principal.



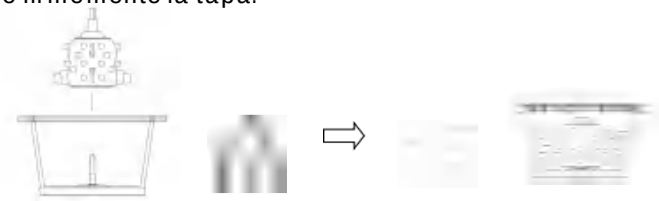
(3)Encienda el aparato, sujete firmemente la unidad principal y presione la palanca del interruptor para iniciar la operación en la primera o segunda velocidad. El tiempo de procesamiento debe ser inferior a 60 segundos.
Para obtener mejores resultados, se recomienda seleccionar la segunda velocidad. Si no se logra el efecto de trituración deseado, puede reiniciar el proceso.
(4)Después del procesamiento, suelte la palanca del interruptor, desconecte la alimentación, retire la taza de la unidad principal, invierta la taza, desenrosque el soporte de la cuchilla de la taza y luego vierta los ingredientes.

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

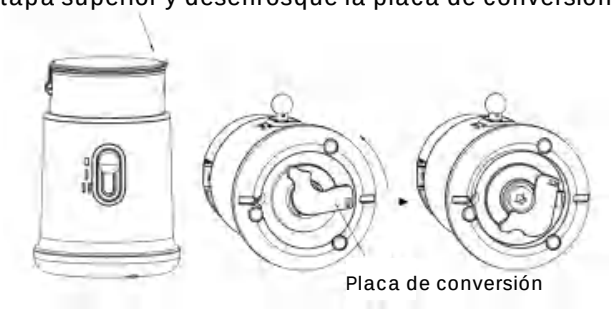
Capítulo 3. Operación

4. Pelado de ajo

(1) Coloque el pelador de ajo en la taza para carne picada, luego ponga los dientes de ajo separados en la taza para carne picada.
(2) Alinee la manija de la tapa de la taza para carne picada con la de la taza de vidrio, y cierre firmemente la tapa.



(3)A. Cierre la tapa superior y desenrosque la placa de conversión en el sentido antihorario.



Placa de conversión

B. Alinee la parte cóncava en la parte inferior de la unidad principal con la parte convexa en la tapa de la taza para carne picada, luego colóquela sobre la taza para carne picada.
Nota: Si la unidad principal no puede colocarse en posición de inmediato, gírela suavemente hasta que quede correctamente posicionada.



(4) Encienda el aparato, sujete firmemente la unidad principal y presione la palanca del interruptor para iniciar la operación en la primera o segunda velocidad. El tiempo de procesamiento debe ser inferior a 30 segundos. Después de procesar, suelte la palanca del interruptor y desconecte la alimentación. Espere a que la cuchilla se detenga completamente, luego retire la unidad principal. Abra la tapa del tazón de carne picada, retire el pelador de ajo y saque los dientes de ajo.

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

Capítulo 4.
Limpieza y mantenimiento

1.Desconecte la alimentación y limpie el producto de inmediato después de su uso.
2.No utilice estropajos de acero, limpiadores abrasivos ni líquidos corrosivos (como gasolina o acetona) para limpiar el producto.
3.Limpie la unidad principal con un paño húmedo y bien escurrido. No enjuague, sumerja ni rocié el dispositivo con agua u otros líquidos para evitar daños o fugas.
4.Limpie las partes dentro de la taza que entran en contacto con los alimentos con agua limpia, y séquelas de inmediato. Tenga cuidado de evitar cortes.
5.Al almacenar, asegúrese de que el producto esté limpio y seco. Colóquelo en un área seca y ventilada, alejado de la luz solar directa.

Capítulo 5. Análisis de fallos y solución de problemas

Fenómeno de falla	Análisis de causa	Solución de problemas
El producto no funciona después de encender la alimentación.	1.El vaso de mezcla (vaso para molienda en seco) no está bien atornillado a la unidad principal. 2.La tapa del tazón de carne picada no está correctamente asegurada. 3.La placa de conversión no está correctamente posicionada.	1.Atornille firmemente el vaso al cuerpo principal. 2.Cierre bien la tapa del tazón de carne picada. 3.Gire la placa de conversión a su posición.
El producto emitió un olor desagradable durante los primeros usos	El motor nuevo funciona con normalidad durante el uso inicial.	Si el olor persiste después de varios usos, por favor, llévelo al servicio de postventa para su reparación.
Fuera de servicio	1.Baja tensión 2.Protección por control de temperatura del motor	1.Verifique si el voltaje es demasiado bajo. 2.Permita un período de descanso de 20-30 minutos antes de usarlo.
Vibración excesiva o ruido fuerte	1.El cuerpo del vaso y el bloque de cuchillas no están atornillados firmemente. 2.El soporte de las cuchillas para picar no está correctamente instalado. 3.El producto es inestable cuando se coloca o la almohadilla antideslizante se ha soltado. 4.El voltaje es demasiado alto. 5.Demasiada comida.	1.Asegure firmemente el bloque de cuchillas y el cuerpo del vaso. 2.Retire los ingredientes e instale correctamente el cortador de carne. 3.Coloque el producto de manera segura o instale correctamente la almohadilla antideslizante. 4.Verifique si el voltaje es demasiado alto. 5.Apague el interruptor, desconecte la alimentación y retire los ingredientes en exceso.

Capítulo 5. Análisis de fallos y solución de problemas

La cuchilla está atascada.	La cuchilla se enreda o se atasca en la comida.	Apague el interruptor, desconecte la alimentación y retire los ingredientes. Córtelos en trozos más pequeños si es necesario.
Vaso de mezcla con fugas.	1.El vaso de mezcla y el bloque de cuchillas no están bien atornillados. 2.El tazón de mezcla está agrietado. 3.Anillo de sellado con fuga o anillo de sellado dañado.	Apague el interruptor, desconecte la alimentación y retire los ingredientes. Córtelos en trozos más pequeños si es necesario.

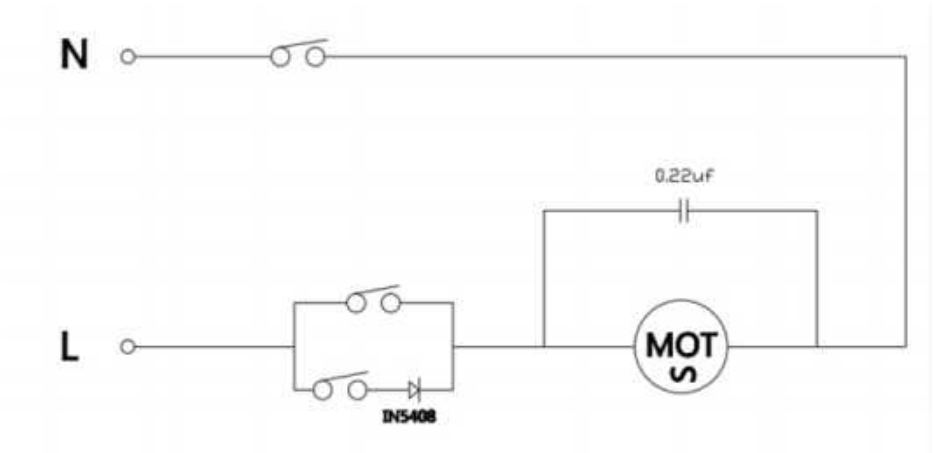
■ **Si el problema no se puede resolver, por favor no desarme la máquina sin autorización. Envíela amablemente al departamento de postventa local para su reparación.**

Capítulo 6. Información básica del producto y detalles de empaque

Tamaño del producto (largo x ancho x alto)		8.8'' x 7.1'' x 12.2''
Peso neto del producto		5.5 LB
Intervalo de tiempo entre usos	Voltaje nominal	120V
	Frecuencia nominal	60HZ
	Potencia nominal	250W
	Tiempo de trabajo continuo	Carne picada / Molienda en seco<= 30 segundos Agitación<= 60 segundos
	Intervalo de tiempo entre usos	2 minutos o más
Intervalo de tiempo entre usos	Maquinaria de cocina (con carne picada, agitación, molienda en seco)	1 set
	El manual de instrucciones	1

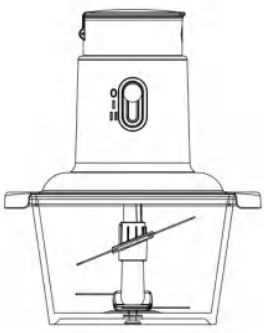
707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com

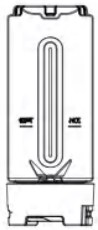
Capítulo 7. Diagrama esquemático eléctrico



0214 V2

707-392-8405 | support@sunvivi.com | www.sunvivi.com









¿Algún problema? ¡Háganoslo saber!

¡Estamos aquí para ayudar!

707-392-8405

support@sunvivi.com

www.sunvivi.com

@sunviviofficial