



MANUAL DE USUARIO

Cortadora de alimentos MORETTI CUTTER-9



índice

01	Introducción	3
02	Especificaciones técnicas	3
03	Dentro de la caja	3
04	Instalación	3
05	Uso del equipo	4
06	Seguridad	5
07	Limpieza y mantenimiento	5
08	Circuitos eléctricos	5
09	Despiece	6

01 Introducción

- > Agradecemos la compra de nuestra cortadora de alimentos Moretti Cutter - 9.
- > Para garantizar su adecuada operación, recomendamos leer el manual atentamente antes de comenzar a utilizar el equipo, prestando especial atención a las instrucciones de uso, limpieza y seguridad.
- > Después de leerlo, guarde este manual en algún lugar asequible para referencia futura.

02 Especificaciones técnicas

Capacidad:	9 litros.
Carga de alimentos:	Dual. Boca de bowl y tubo para alimentos pequeños.
Seguridad:	Doble brazo y contacto magnético.
Velocidad (rpm):	850 a 2000
Potencia de entrada:	700 wats.
Alimentación:	220 V- 50 Hz
Dimensiones:	48 x 32 x 40 cm.
Peso neto:	27 Kg.

03 Dentro de la caja

Incluye lo siguiente:

- > La unidad propiamente dicha.
- > Manual de usuario.
- > Embalaje interno.

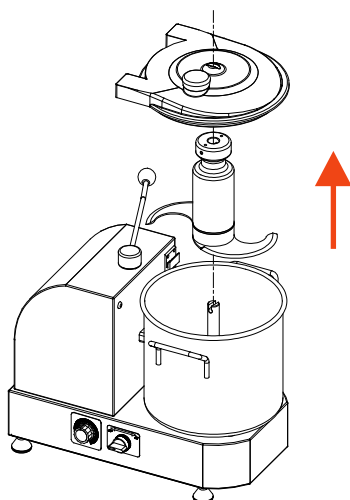
04 Instalación

- > Antes de conectar la unidad a la fuente de alimentación, asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la máquina, impresas en la placa de identificación de la unidad, coincidan con las de su alimentación local.
- > El equipo debe instalarse en un ambiente de trabajo libre de agentes corrosivos.
- > Debe estar bien nivelada, sobre una superficie estable.

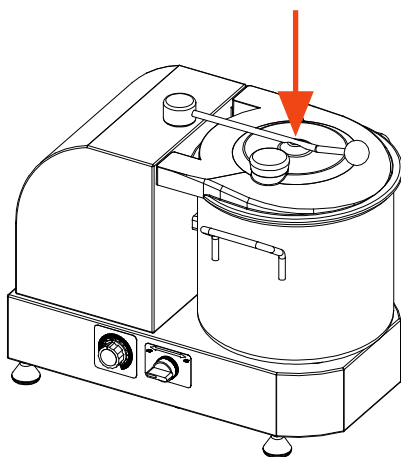
- > Debe estar cerca de la fuente de alimentación. No se recomienda la conexión en derivación.
- > Debe estar situada a una altura en la que el operario pueda trabajar de forma fácil y segura, sin posturas forzadas, de 80 a 115 cm.

05 Uso del equipo

- > La cortadora de alimentos Moretti Cutter -9 se puede utilizar para cortar carnes y vegetales.
- > Antes de su primer uso, gire la PALANCA DE SEGURIDAD en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la TAPA ACRÍLICA, retire y lave todas las piezas a fondo.



- > Introduzca nuevamente la CUCHILLA dentro del BOWL.
- > Corte en bloques los alimentos, introdúzcalos en el BOWL, coloque nuevamente la TAPA ACRÍLICA. Llenar solo hasta la línea de protección.
- > Posicione la PALANCA DE SEGURIDAD con fuerza sobre la ranura de la TAPA ACRÍLICA.



- > Gire la LLAVE DE ENCENDIDO/ APAGADO en el sentido de las agujas del reloj para comenzar el proceso.
- > Alcance la potencia deseada girando el VARIADOR.
- > Este equipo no está diseñado para tiempos prolongados de uso. Para evitar sobrecalentamientos del motor, el equipo se apaga luego de 5 minutos de uso continuo.
- > La TAPA ACRILICA del recipiente sólo se puede retirar una vez que la CUCHILLA se haya detenido por completo.

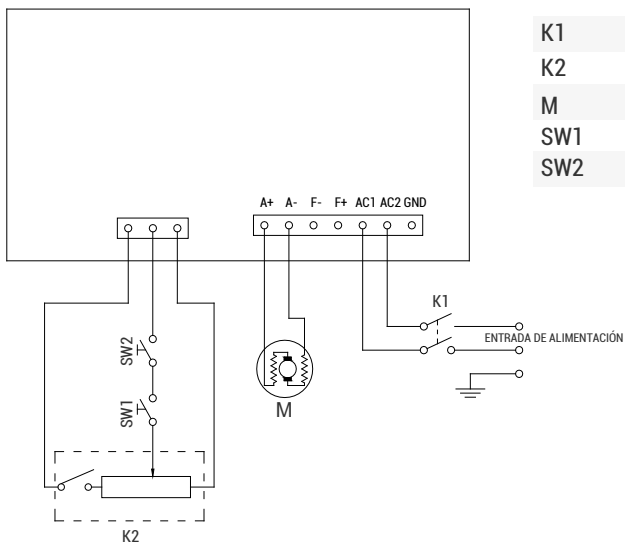
06 Seguridad

- > SIEMPRE MANTENGA ALEJADAS SUS MANOS DE LA CUCHILLA. Tenga cuidado al lavarla.
- > El equipo sólo funciona si la palanca de seguridad está en su posición correcta.
- > Utilice el equipo siempre cerrado.
- > No toque el equipo mientras esté funcionando.
- > El equipo debe ser operado por un profesional.

07 Limpieza y mantenimiento

- > Antes de comenzar a realizar cualquier tipo de mantenimiento, asegúrese de que el equipo se encuentre apagado y desenchufado.
- > Realice limpiezas profundas diarias del equipo. Esto le asegurará evitar desgastes prematuros de cualquiera de las partes mencionadas.
- > Recomendamos utilizar agua tibia y detergente. Evite la utilización de productos de limpieza extrema que puedan corroer los materiales. Con una limpieza bien detallada utilizando agua, es suficiente.

08 Circuitos eléctricos



K1	INTERRUPTOR
K2	POTENCIÓMETRO
M	MOTOR
SW1	SWITCH DE TAPA
SW2	SWITCH DE PALANCA DE SEGURIDAD

09 Despiece

Parte N°	Nombre
1	Bowl acero inoxidable
2	Tapa acrílica
3	Cuchilla
4	Palanca de seguridad
5	Tapa para alimentos pequeños
6	Motor
7	Base
8	Llave de Encendido/Apagado
9	Variador
10	Patas

