

# MANUAL DE USUARIO

CORTADORA DE FIAMBRE

**BLACK-220**



**Moretti**

ALIADO DE EMPRENEDORES

# Índice

|           |   |          |
|-----------|---|----------|
| <b>01</b> | <b>Introducción</b> .....                       | <b>3</b> |
| 1.1       | Características.....                            | 3        |
| 1.2       | Parámetros Técnicos .....                       | 3        |
| 1.3       | Diagrama del producto.....                      | 4        |
| 1.4       | La caja Incluye.....                            | 4        |
| <b>02</b> | <b>Instalación y Operación</b> .....            | <b>4</b> |
| 2.1       | Instalación de la Cortadora .....               | 4        |
| 2.2       | Para afilar la cuchilla.....                    | 5        |
| <b>03</b> | <b>Limpieza y Mantenimiento</b> .....           | <b>5</b> |
| 3.1       | Como limpiar la Cortadora .....                 | 5        |
| 3.2       | Mantenimiento de la Cortadora .....             | 6        |
| <b>04</b> | <b>Notificación y normas de seguridad</b> ..... | <b>6</b> |
| 4.1       | Notificaciones y normas de seguridad.....       | 6        |
| <b>05</b> | <b>Mal Funcionamiento y Mantenimiento</b> ..... | <b>7</b> |

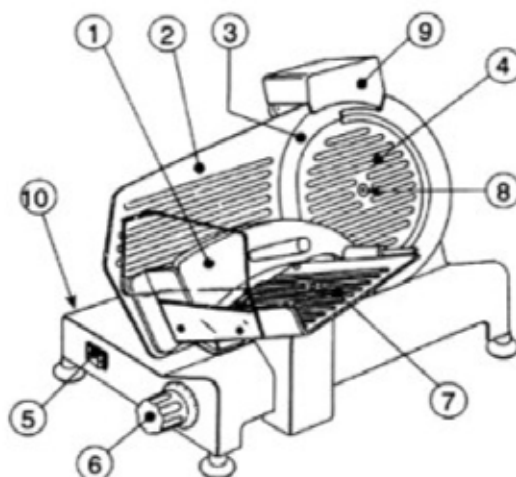
## 1.1 Características

- › El diseño inclinado permite el cortar rápido y de una mejor manera para ahorrar el trabajo
- › El motor es resistente a 240 vatios y es para usos comerciales
- › Aluminio anodizado cuchilla de acero inoxidable
- › Permite ajustar el grosor de corte desde 0 a 12 mm con una perilla de escala numérica
- › La perilla de escala numérica es ajustable te permite mover hacia adelante y hacia atrás y poder ajustar el grosor de corte
- › La cortadora es de acero inoxidable y cuchillas igualmente de acero para fijar la carne para cortar
- › La cortadora es totalmente estable, se mantiene fija para empujar a la hora de cortar
- › Moviendo la manija se fija el sistema dual para cortar sin esfuerzo
- › Una vez rebanados los alimentos que salen detrás de la máquina retirar rápidamente a un lugar seguro
- › El interruptor de encendido y apagado tiene una cubierta impermeable para empleo fácil
- › La salida de calor se encuentra debajo de la cortadora
- › Contiene unos pies de goma para ser usado en mesas
- › De fácil limpieza y mantenimiento
- › Es de bajo nivel de ruido
- › Exclusivo recubrimiento de teflón sobre plato y cuchilla
- › Garantiza una fácil limpieza y perfección en el corte
- › Cuchilla italiana

## 1.2 Especificaciones Técnicas

|                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| Modelo               | MS220ST                |
| Voltaje              | 230V/50Hz or 110V/60Hz |
| Potencia             | 120W / 0.15Hp          |
| Espesor de corte     | 0~12cm                 |
| Diámetro de cuchilla | 220mm / 8"             |
| Peso                 | 16kg                   |
| Medidas              | 52 x 46 x 38 cm        |

### 1.3 Diagrama del producto



- |                                |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Brazo sujetador de alimento | 6. Perilla de graduación.           |
| 2. Placa móvil                 | 7. Riel deslizante.                 |
| 3. Cuchilla                    | 8. Tornillo sujetador del cuchillo. |
| 4. Protector de cuchillo       | 9. Afiladores.                      |
| 5. Interruptor On/Off.         | 10. Bandeja con visor.              |

### 1.4 La caja Incluye

- › La Cortadora de Fiambre
- › Manual de instrucción

## 02 Instalación y Operación

### 2.1 Instalación de la Cortadora

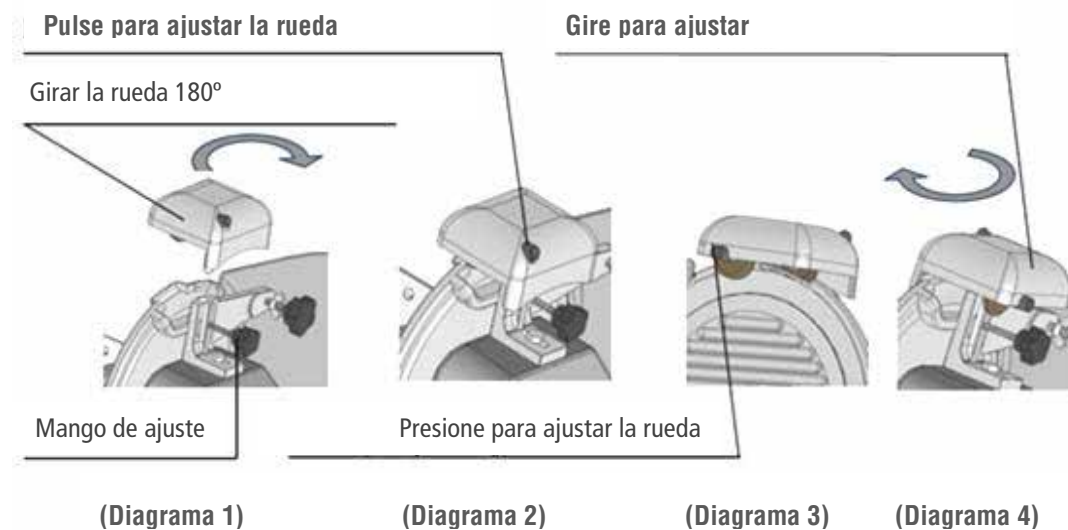
- › Colocar el equipo en una superficie plana y estable bajo un ambiente limpio. Aviso: El área de trabajo debe estar despejada para que la operación se haga fácil
- › Enchufe la cortadora con la energía de voltaje correcta como lo indica el manual del usuario. Asegúrese que la base está bastante estable
- › Encienda el equipo, cuando el indicador luminoso se prenda, se iniciará la operación. Deje el equipo sin usar de uno a dos minutos para asegurarse que la cuchilla de corte este trabajando normalmente. La cuchilla de corte debe girar en sentido de las agujas del reloj

- › Poner el alimento en el portador de alimentos a una escala aproximada de 5, y luego use el asegurador de alimento y presione, empujar hasta que empiece a cortar
- › Primero presione el Interruptor para comenzar la máquina, luego sostener la manija de soporte con la mano izquierda y con la derecha comenzar a cortar. Presione el Botón de Parada para terminar de cortar
- › Al terminar de cortar ajuste la perilla de alimentos hasta la escala "0" y limpie la cortadora

## 2.2 Para afilar la cuchilla

Para afilar la cuchilla, operación que hay que ejecutar periódicamente en cuanto se advierta una disminución de la capacidad de corte, hay que atenerse a las siguientes instrucciones:

- › Limpiar minuciosamente la cuchilla a fin de desengrasarla. Después, desenchufar el aparato
- › Compruebe si el botón de ajuste de grosor se encuentra en la escala "0"
- › Introduzca las muelas en la cuchilla de la cortadora y compruebe si quedan firmes
- › Accione el interruptor y haga girar la cuchilla unos 5 segundos, observe si se ha formado un ligero relieve
- › Una vez comprobada la formación de este relieve, volver a pulsar el interruptor durante unos 5 segundos más, oprimiendo al mismo tiempo los pulsadores
- › No prolongar este procedimiento de afilado más segundos de lo recomendados, para evitar que se tuerza el filo de la cuchilla y se dañe
- › Después de efectuar la operación de afilado, es buena norma limpiar las muelas frotándolas con un cepillo bañado en alcohol
- › Una vez acabada la operación, volver a colocar en su posición original el aparato afilador



# 03 Limpieza y Mantenimiento

## 3.1 Como limpiar la Cortadora

*Nota: Por favor limpie siempre la cortadora después de su utilización*

- › Antes de comenzar a limpiar la cortadora desenchúfela, para así prevenir el encendido que le pueda causar daños
- › Girar el botón de grosor hasta llegar a la escala de "0"
- › Con un paño húmedo, limpie la parte externa del aparato
- › No utilice artículos abrasivos para limpiar la superficie del producto y la cuchilla de corte
- › Utilice un paño húmedo para limpiar la superficie del producto y, un paño seco para secarlo
- › Con un paño húmedo, limpie la parte externa del aparato

### 3.2 Mantenimiento de la Cortadora

**Para asegurarse de que este aparato funcione por largo tiempo, usted debe cumplir con el siguiente mantenimiento:**

Cada cierto tiempo levante el aparato y coloque algunas gotas de aceite (no comestibles) en la barra por donde se desliza el carro

Mantener la cuchilla de corte:

- › La cuchilla de corte está hecha de acero de alta intensidad; no debería ser afectada por los artículos duros
- › Cuando termine de utilizar el aparato, por favor, limpie la cuchilla de corte con un pedazo de paño seco
- › Use un pedazo de paño seco con aceite comestible para limpiar el borde de la cuchilla de corte solo una vez cada día

## 04 Notificación y normas de seguridad

### 4.1 Notificaciones y normas de seguridad

- › El fabricante no se hace responsable por los accidentes causados por el uso incorrecto de este aparato
- › Por favor, no desinstalar o cambiar cualquier parte importante de este aparato, tales como el eje de la cuchilla de corte y los componentes eléctricos
- › No use este producto para cortar alimentos que estén congelados o que tengan huesos. No utilice para cortar pescado o cualquier otro artículo que no pertenecen al tipo de alimento
- › Revise el cable y el enchufe, asegúrese de que estén en buen estado. No use este aparato cuando algunas de sus partes se encuentren rotas
- › Asegúrese de que el cable de tierra del aparato este bien conectado. No use el aparato con las manos mojadas
- › No sumerja el aparato en agua o en ningún otro líquido
- › No toque la cuchilla de corte o ninguna parte del aparato cuando se encuentre en movimiento.
- › Si observa alguna irregularidad cuando esté operando este aparato, por favor, apáguelo, desenchúfelo y proceda a su reparación o mantenimiento
- › Si la correa no funciona tan bien, por favor, compruebe si los tornillos en el botón de la base son lo suficientemente firme, o compruebe si la correa está demasiada suelta. Si es así, por favor, apriete los tornillos o ajuste el grado de tensión de la correa

- › Si el aparato no será utilizado durante mucho tiempo, por favor desenchúfelo. Mantenga este equipo fuera del agua y humedad

## 05

# Mal Funcionamiento y Mantenimiento

### Posibles fallas de funcionamiento y métodos de mantenimiento

| Mal funcionamiento   | Análisis del mal funcionamiento   | Métodos de mantenimiento   |
|--|---|--|
| <b>El transportador de alimentos tiembla</b>                                       | A. Los tornillos de fijación del marco y el transportador de alimentos se encuentran flojos | A. Apriete los tornillos de marco y el transportador de alimentos                          |
|  | B. La fijación de la uña plástica (parte que se desliza) no se encuentra en escala "0"      | B. Corregir la posición de la uña de plástico de fijación, y apretar la tuerca             |
|  | C. Los tornillos de fijación del eje cuadrado y el eje redondo se encuentran flojos         | C. Apretar los tornillos   |
| <b>La tabla de alimentos esta más abajo que la cuchilla de corte</b>               | A. Los tornillos de fijación de la tabla se encuentran flojos                               | A. Ajustar la tabla de alimentos, nivelar con la cuchilla de corte y apretar los tornillos |
|  | B. El botón que ajusta el grosor y el eje se encuentra flojo                                | B. Ajustar nuevamente el grosor  |
| <b>Cuando se inicia la operación del aparato, la cuchilla de corte no se mueve</b> | A. La correa esta floja   | A. Apretar la correa y los tornillos.  |
|  | B. La correa esta aceitosa, y esto causa el patinaje de la misma                            | B. Limpiar o añadir algún polvo seco en la correa  |
| <b>La rueda de afilar no afila la cuchilla</b>                                     | A. Está usando incorrectamente  | A. Por favor lea el manual de uso  |
|  | B. El ángulo del marco de la molienda no es correcto  | B. Ajustar la base de la rueda de molienda   |
|  | C. La rueda que protege la cubierta de la molienda toca la rueda molienda                   | D. Limpiar y secar la rueda de molienda  |
|  | D. Hay agua o aceite sobre la rueda molienda  |  |
| <b>La cuchilla de corte salta bruscamente</b>                                      | A. Pueden haber algunas impurezas sobre la superficie de de la correa                       | A. Sacar las impurezas de la correa, use poco aceite para limpiarla                        |
|  | B. Los tornillos del la cuchilla de corte no han sido apretados lo suficiente               | B. Apretar los tornillos de la cuchilla de corte   |
|  | C. La cuchilla de corte ha sido deformada   | C. Cambiar la cuchilla de corte  |
|  | D. El anillo que cierra la correa esta flojo o dañado                                       | D. Apretar o cambiar el anillo que cierra la correa  |
| <b>La tabla de alimentos toca la cuchilla de corte</b>                             | A. La distancia entre la tabla de alimentos y la cuchilla de corte no es correcta           | A. Ajustar la distancia a 0.4-0.5mm, apriete los tornillos                                 |
|  | B. Ajustar los tornillos de la base de la tabla de alimentos                                | B. Apriete los tornillos   |

Cont...

| Mal funcionamiento  | Análisis del mal funcionamiento   | Métodos de mantenimiento   |
|---|---|--|
| <b>El transportador de alimentos toca la cubierta que protege la cuchilla de corte</b>                                | A. Los tornillos de fijación del marco y el transportador de alimentos están flojos | A. Apriete los tornillos de marco y el transportador de alimentos              |
|   |   | B. Corregir la posición de la uña de plástico de fijación, y apretar la tuerca |
|   |   | C. Apretar los tornillos   |
| <b>Las rodajas de carne no son simétricas o el aparato no puede cortar la carne y otros productos de alimentación</b> | A. El ángulo de la cuchilla de corte no es correcto                                 | A. Adaptar el ángulo de la cuchillo otra vez                                   |
|   | B. La cuchilla de corte no está afilado   | B. Afile la cuchilla de corte  |
| <b>La parte deslizante se mueve lentamente</b>  | A. La tuerca que fija al eje está demasiado apretada                                | A. Aflojar un poco la tuerca que fija al eje                                   |
|   | B. Pueden haber algunas impurezas en el eje cuadrado de la parte que se desliza     | B. Agregar algún lubricante en la parte deslizante                             |



# CONTACTATE CON NOSOTROS

---

## Atención al Cliente

---

(+54 11) 5881-3196  
mesadeayuda@moretti.com.ar

## Líneas Rotativas

---

(+54 11) 4103-4500  
(+54 11) 5670-4400

