

Manual del Usuario

CUT-6

PROCESADORES DE ALIMENTOS
CUTTER 6 Lts.

CUT-6

www.santini-equipment.com



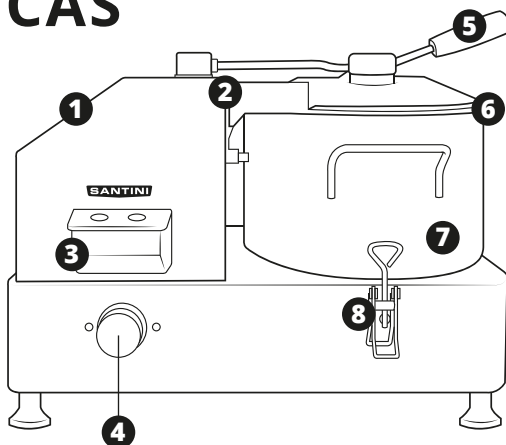
SANTINI

RESTAURANT EQUIPMENT



CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. CUERPO PRINCIPAL
2. SWITCH
3. LLAVE DE ENCENDIDO
4. VARIADOR ELECTRÓNICO
DE VELOCIDAD
5. BRAZO
6. TAPA ACRÍLICA
7. RECIPIENTE
8. TRABA



- Motor Industrial 950 W
- 1100 a 2800 RPM
- Variador eléctrico de velocidad
- Cuchilla dentada de acero inoxidable / Eje metálico
- Tapa visor acrílica con boquilla para añadir ingredientes

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **Peso Neto:** 19,1 kg.
- **Medidas:** Frente: 32,5 cm | Profundidad: 53 cm | Altura: 39,5 cm

ANTES DE USAR

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Coloque la máquina sobre una superficie nivelada y firme, en un ambiente con condiciones de temperatura y humedad normal (+5°C y +35°C) para garantizar el correcto funcionamiento.
3. Verifique que la red eléctrica a la cual conecte la máquina esté de acuerdo al requerimiento de la misma de 220V y la instalación no presente deterioro.
4. Enchufe a un toma exclusivo con descarga a tierra y no utilice prolongaciones ni adaptadores.
5. Asegúrese que tanto el cable como el toma de electricidad queden alejados de posibles fuentes de fuego, calor y/o humedad.

MODOS DE USO

1. Gire el brazo en sentido anti horario.
2. Destrabar y quitar la tapa acrílica.
3. Coloque el variador de velocidad en posición "LOW".
4. Coloque los alimentos en el recipiente. Tenga cuidado con las cuchillas.

Importante: Los alimentos a procesar se colocan solamente cuando la máquina está parada. Los alimentos deben estar cortados en pequeños trozos antes de procesar. Para un óptimo funcionamiento se sugiere:

- Nivel mínimo: La carga debe superar el nivel de las cuchillas.

- Nivel máximo: La carga no debe superar la mitad del recipiente.

Si los alimentos son pocos y/o demasiado pequeños, la máquina podría vibrar mientras se ejecuta.

5. Coloque la tapa acrílica en posición de modo que presione el switch de corte.
6. Gire el brazo de carga hasta trabar la tapa acrílica.
7. Con el variador de velocidad en posición "LOW", pulse el botón "ON" para poner en marcha el equipo.
8. Regule la velocidad de acuerdo a su necesidad
Importante: Nunca mantenga la velocidad baja "LOW" por mucho tiempo.
9. Utilice la boquilla para añadir ingredientes, en caso de sumar alimentos para procesar.
10. Cuando el proceso terminó, gire el variador de velocidad a la posición "LOW" y presione el botón "OFF" de parada.
Importante: El tiempo de trabajo normal de la máquina no puede superar 3 minutos seguidos y variará de acuerdo al tamaño, tipo de comida y necesidad del usuario.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Toda limpieza y mantenimiento debe realizarse estando la máquina desconectada de la red eléctrica, con la perilla de ajuste de velocidad en la posición "LOW" y sin alimentos en su interior.

- No usar agua a alta presión para limpiar directamente.
- No usar productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Gire el brazo de carga, retire la tapa, el eje/cuchilla y el recipiente. Tenga mucho cuidado de no cortarse con la cuchilla. Luego use detergente natural y neutralizado para limpiar las partes anteriormente mencionadas.
- Limpie el cuerpo de la máquina con detergente neutralizado y un paño húmedo.
- Use un paño seco para secar la máquina después de la limpieza.

IMPORTANTE

- No utilice la máquina para otros usos no especificados.
- Mantenga siempre sus manos alejadas de las partes móviles que puedan ocasionarle daños.
- No introduzca sus manos en el dentro del tachó mientras la máquina está en funcionamiento.
- Nunca deje el artefacto enchufado o en funcionamiento sin el control y supervisión de un adulto responsable asegurándose que se encuentre fuera del alcance de los niños.

CONOCÉ MÁS EN

You Tube Santini Equipment

f **ig** @santiniequipment



Consulte a su distribuidor o importador por cualquier tarea o inquietud de funcionamiento que esté fuera de esta guía.