



Manual del Usuario

CF-300

PROCESADORES DE ALIMENTOS
CORTADORA DE FIAMBRES

CF-300

www.santini-equipment.com



SANTINI

SANTINI

RESTAURANT EQUIPMENT



USO COMERCIAL



CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. AFILADOR
2. PROTECTOR DE CUCHILLA
3. TAPA DE CUCHILLA
4. BRAZO DE EMPUJE
5. CARRO TRANSPORTADOR
6. TABLERO DE CONTROL DE TAMAÑO
7. BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO
8. REGULADOR DE ESPESOR



- Construida en aluminio de alta calidad para durabilidad y fácil limpieza
- Afilador incorporado con protector
- Cuchilla de 300mm de diámetro de acero inoxidable
- Sujetador de fiambres removible para limpieza y mantenimiento
- Espesor de corte ajustable
- Terminaciones de alta calidad

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **Peso Neto:** 22,3 kg.
- **Medidas:** Frente: 59,7 cm | Altura: 52 cm | Profundidad: 49,5 cm

ANTES DE USAR

1. Colocar el equipo sobre una superficie nivelada y firme, en un ambiente con condiciones de temperatura y humedad normales.
2. Verificar que la red eléctrica a la cual conecte el artefacto esté de acuerdo al requerimiento del mismo de 220V y la instalación no presente deterioro.
3. Enchufar a una toma exclusiva con descarga a tierra y no utilizar prolongaciones ni adaptadores.
4. Asegurarse que tanto el cable como la toma de electricidad queden alejados de posibles fuentes de fuego, calor y/o humedad.

MODO DE USO

Verifique antes de enchufar el artefacto que la llave de encendido esté en la posición “OFF”.

1. Para colocar el producto a cortar, levantar el contrapeso y depositar la pieza sobre el carro de forma que la zona a cortar quede apoyada en el tope.
2. Elegir el espesor de feta deseado maniobrando el mando de regulación.
3. Encender el equipo y empujar el carro, en movimiento de ida y vuelta hacia la cuchilla.
4. Cuando tenga el número de fetas deseadas, apagar la máquina. Como medida de seguridad, dejar el mando de regulación en posición cero.

Procedimiento para afilar la cuchilla:

1. Colocar el regulador de espesor en posición cero.
2. Encender el equipo para que la cuchilla comience a rotar.
3. Presionar y girar suavemente con la mano el mando del afilador hasta que la piedra entre en contacto con la cuchilla. Mantener una ligera presión hasta que considere que el filo es el adecuado. Soltar el mando del afilador para que vuelva a su posición inicial.

ATENCIÓN: La cuchilla debe ser cambiada cuando la distancia entre el filo y el aro protector sea superior a los 6mm. El cambio de cuchilla debe realizarse por personal certificado.

OBSERVACIONES

- Ante cualquier emergencia, apagar y desenchufar el equipo.
- No introducir nunca las manos en la zona de corte. Para sujetar el producto, utilizar el brazo de empuje, agarrándolo por su empuñadura.
- No tocar nunca la cuchilla, tanto si está en movimiento como si estuviera parada.

⚠ APAGUE SIEMPRE LA MÁQUINA CUANDO NO SE UTILICE

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Toda operación de limpieza y mantenimiento debe realizarse estando el artefacto desconectado de la red eléctrica y con el regulador de espesor en posición cero.
 - Sacar el protector de cuchilla con mucho cuidado antes de realizar la limpieza.
 - Limpiar la máquina luego de cada uso diario.
 - Utilizar un trapo humedecido en una solución de agua enjabonada. No utilizar productos químicos, disolventes ni abrasivos.
- ⚠ **Al limpiar la cuchilla no tocar el filo y usar guantes de seguridad.**
- Verifique periódicamente que los enchufes, tomas e instalación estén en óptimas condiciones.

IMPORTANTE

- No utilice la máquina para otros usos no especificados.
- 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.
- Consulte y respete las normas de Seguridad e Higiene en el trabajo y la elaboración de alimentos vigentes.
- No operar con cuchillas flojas o dañadas.
- No encender si el enchufe se encuentra dañado, si el artefacto no funciona bien, si genera ruidos extraños, si se golpeó o si se rompió de alguna manera.
- Nunca realizar cambios de piezas o ajustes por su cuenta.
- AVISO: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por uno de características similares, esta operación deberá ser realizada por el fabricante o importador, su servicio post-venta o por personal autorizado para realizar dicha tarea con el fin de evitar riesgos.

CONOCÉ MÁS EN

 Santini Equipment

  @santiniequipment

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