



# CUTTER / CORTA-HORTALIZAS





## **CORTA-HORTALIZAS**

Descripción .....	4
Características .....	5

## **CUTTER**

Descripción .....	6
Características .....	7

<b>UTILIZACIÓN</b> .....	8
--------------------------	---

## **FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS**

Montaje de los accesorios .....	9
Desmontaje de los accesorios .....	10 -11
Puesta en marcha para las versiones a 1 velocidad .....	12
Puesta en marcha para las versiones a 2 velocidades.....	14
Puesta en marcha para las versiones a velocidad variable .....	16

## **FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER**

Montaje de los accesorios .....	19
Desmontaje de los accesorios .....	20
Puesta en marcha para las versiones a 1 velocidad .....	21
Puesta en marcha para las versiones a 2 velocidades .....	23
Puesta en marcha para las versiones a velocidad variable .....	25

<b>LIMPIEZA</b> .....	30
-----------------------	----

<b>MANTENIMIENTO</b> .....	30
----------------------------	----

<b>CONEXIÓN ELÉCTRICA</b> .....	31
---------------------------------	----

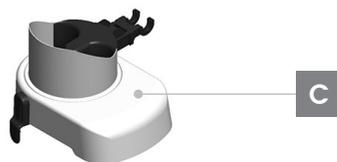
<b>ESQUEMA ELÉCTRICO</b> .....	31
--------------------------------	----

<b>DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD, SERVICIO POSTVENTA Y GARANTIA</b> .....	31
--	----

<b>ESQUEMA - NOMENCLATURA</b> .....	32 - 39
-------------------------------------	---------

<b>CERTIFICADO DE GARANTIA</b> .....	40
--------------------------------------	----

# DESCRIPCIÓN CORTA-HORTALIZAS



**A** Empujador

**B** Empuñadura

**C** Tapa

**D** Accesorio (discos para cortar rodajas, discos ralladores, disco para cortar bastoncillos/juliana , etc.)

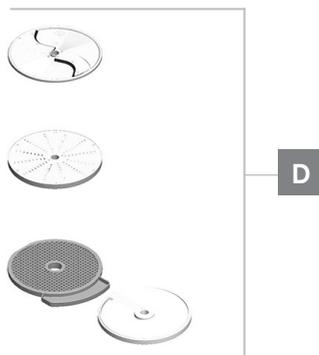
**E** Eyector

**F** Contenedor de evacuación

**G** Bloqueo

**H** Bloque del motor

**I** Panel de control



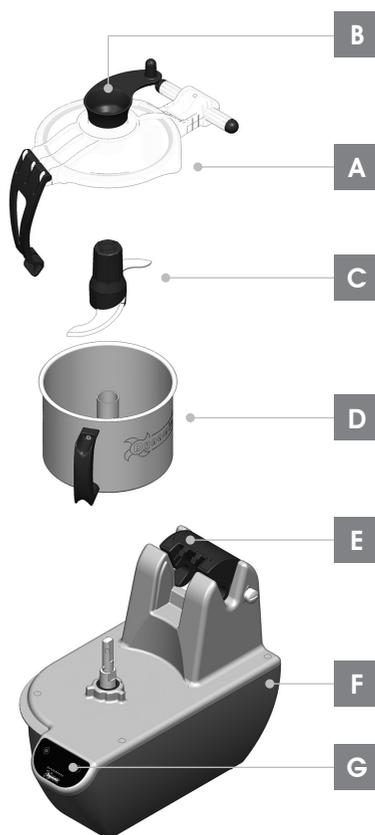
# CARACTERÍSTICAS CORTA-HORTALIZAS

<b>TENSIÓN</b>	220/240 V - 1Ph - 50-60Hz
<b>POTENCIA</b>	1100W
<b>REVOLUCIONES</b>	
• Una velocidad :	320 rev/mn
• Dos velocidades :	320 y 640 rev/mn
• Velocidad variable :	320 a 720 rev/mn
<b>DIMENSIONES EXTERNAS</b>	
<p>The image contains three technical drawings of the vegetable chopper. The first drawing is a front view showing a total height of 510mm (20 inches) and a base width of 400mm (16 inches). The second drawing is a side view showing a height of 510mm (20 inches) and a depth of 505mm (20 inches). The third drawing is an angled view showing a height of 765mm (30 inches) and a base width of 635mm (25 inches).</p>	
• Diámetro del disco	225mm
<b>PESO</b>	
• Dispositivo (sin disco)	27kg
• Bloque de motor	21kg
• Empuñadura	2.8kg
• Tapa	2.5kg
• Contenedor de evacuación	0.6kg
• Discos para cortar rodajas	0.6kg
• Discos ralladores	0.4kg
• Disco para cortar juliana/bastoncillos	0.7kg
• Rejillas para patatas fritas (disco e rejillas)	1.4kg
• Rejillas para dados (disco e rejillas)	1.4kg
<b>RÚIDO</b>	60 dB

## DESCRIPCIÓN CUTTER



- A** Tapa
- B** Raspador
- C** Cuchilla
- D** Bol de acero inoxidable
- E** Bloqueo
- F** Bloque del motor
- G** Panel de control



# CARACTERISTICAS CUTTER

<b>TENSIÓN</b>	220/240 V - 1Ph - 50-60Hz
<b>POTENCIA</b>	1100W
<b>REVOLUCIONES</b>	
• Una velocidad :	1500 rev /mn
• Dos velocidades :	1500 y 3000 rev /mn
• Velocidad variable :	350 a 3500 rev /mn
• Reverse :	80 a 350 rev /mn
• Pulse :	Disponible según modelo
<b>DIMENSIONES EXTERNAS</b>	
<b>PESO</b>	
• Dispositivo (sin bol ni tapa) :	27kg
• Bloque del motor :	21kg
• Bol de acero inoxidable (con tapa) :	2.8kg
• Cuchilla :	0.260 kg
<b>VOLUMEN DEL BOL</b>	
• Capacidad nominal :	5.4 L
• Capacidad útil :	4.3 L
<b>RUÍDO</b>	60 dB

## ATENCIÓN

Leer atentamente las instrucciones antes de la primera utilización.

Apagar el aparato antes de limpiarlo.

Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua ni limpiador a vapor.

Este aparato pueden utilizarlo los niños menores de 8 años de edad y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que careciesen de experiencia o conocimiento, si ellos (ellas) están supervisados (as) correctamente, o si se les hubiesen facilitado las instrucciones relativas a la utilización del aparato en total seguridad y, si comprendieron los riesgos incurridos.

Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que debe efectuar el usuario no deberán hacerlo los niños si no están vigilados.



Los discos y las rejillas tienen aristas cortantes. Prestar atención al manipularlos o limpiarlos, existe un riesgo de corte.

Tenga cuidado con este producto, puesto que tiene una cuchilla en movimiento, preste mucha atención cuando lo emplee y lo limpie, existe un riesgo de corte.

## UTILIZACIÓN DEL CORTA-HORTALIZAS

Este aparato permite cortar, rallar, deshilar, así como realizar dados de alimentos y bastoncillos.

## UTILIZACIÓN DEL CUTTER

Este aparato permite moler, mezclar, trocear más o menos fino, mezclar y emulsionar vegetales, carnes o preparaciones.

También se puede utilizar para realizar masas quebradas, masas para pan, etc.

**Este aparato debe utilizarse solamente para preparaciones alimenticias: para cualquier otra utilización, gracias por consultarnos.**

El equipo debe siempre estar bajo la supervisión del usuario mientras dure el uso.

Según las preparaciones, el equipo puede estar sujeto a vibraciones que pueden hacer que se mueva sobre la superficie de trabajo.

## TRANSPORTE Y MANEJO DEL DISPOSITIVO



Considerando el peso del aparato y para evitar todo riesgo de lesión, prever todos los medios necesarios y adecuados para facilitar la manipulación y el transporte del aparato.

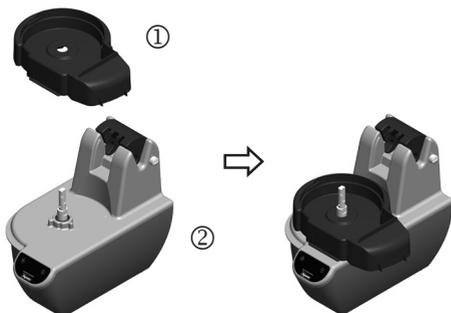
El aparato se debe colocar sobre una superficie plana, estable, rígida y lo suficientemente sólida para soportar su peso y las vibraciones que pueden ocasionar su utilización.

Verificar que el emplazamiento dedicado al aparato es lo suficientemente grande para permitir una utilización óptima del aparato.

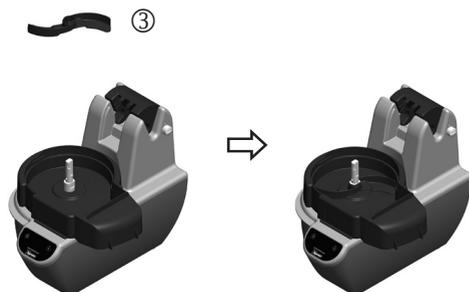
# FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

## Montaje de los accesorios

1. Instalar el contenedor de evacuación ① sobre el bloque motor ②.



2. Instalar el eyector ③.

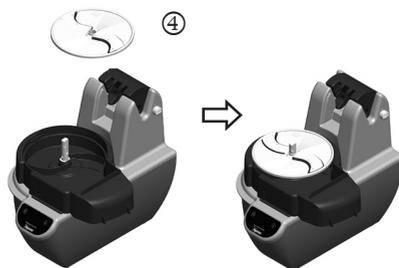


3. Seleccionar el accesorio (disco para cortar, disco para rallar, etc.) mejor adaptado a los resultados deseados y verificar su estado general (deformación, oxidación, filo de las cuchillas, etc.)



Los discos tienen aristas cortantes. Prestar atención al manipularlos, existe un riesgo de corte.

4. Montar el accesorio ④ en el aparato.



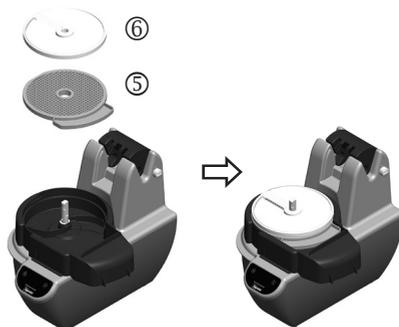
Para los discos de cortar y a deshilachar, primero hay que hacerlos deslizar a lo largo del eje de salida del motor y luego girarlos en sentido inverso de la flecha indicada en el disco hasta el tope.

Para los discos para rallar, basta con hacer deslizar los discos a lo largo del eje de salida del motor hasta el tope.



Los discos tienen aristas cortantes. Prestar atención al manipularlos, existe un riesgo de corte.

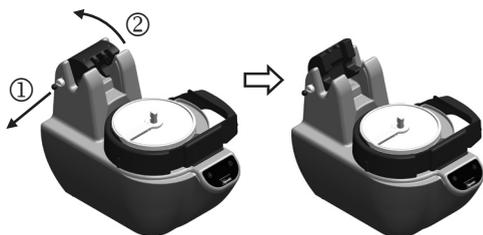
En el caso de kits para patatas fritas y kits para macedonia, primero poner la rejilla ⑤ y luego el disco para cortar ⑥.



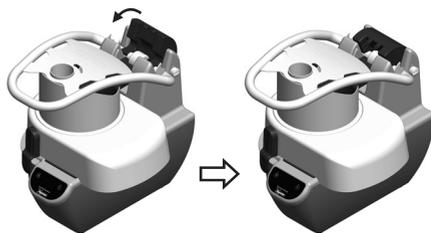
Los discos y las rejillas tienen aristas cortantes. Prestar atención al manipularlos, existe un riesgo de corte.

## FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

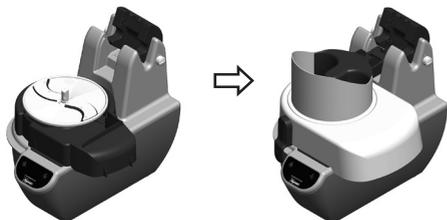
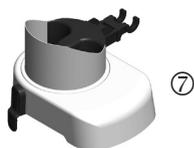
5. Tirar del cierre del cerrojo y bascular el cerrojo hacia atrás.



8. Bascular el cerrojo hacia adelante.



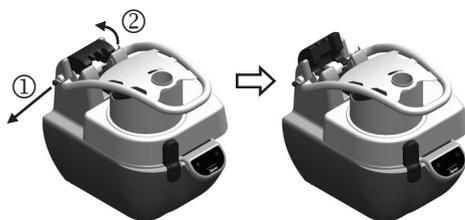
6. Instalar la tapa. 7.



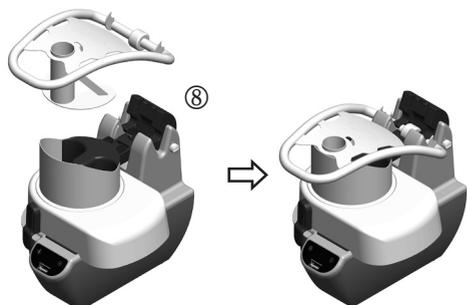
### Desmontaje de los accesorios

#### DESMONTAJE DE LA EMPUÑADURA Y DE LA TAPA

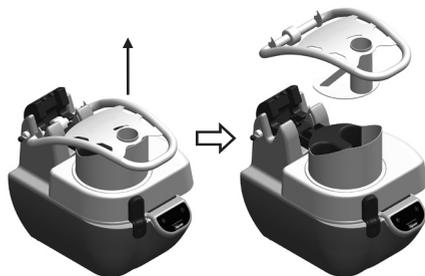
1. Tirar del cierre del cerrojo (1) y bascular el cerrojo hacia atrás (2).



7. Instalar el empuñadura (8).

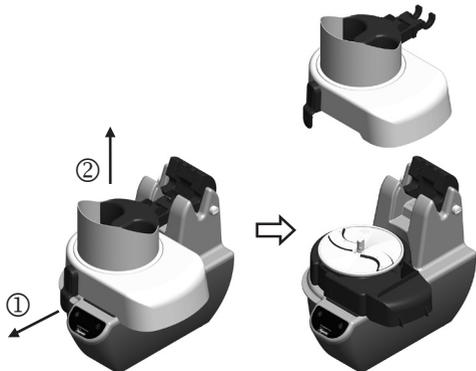


2. Tirar la empuñadura para liberarla.



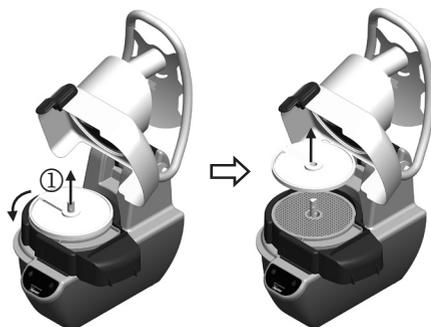
## FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

3. Tirar del cierre ① para liberar la tapa y sacarla ②.



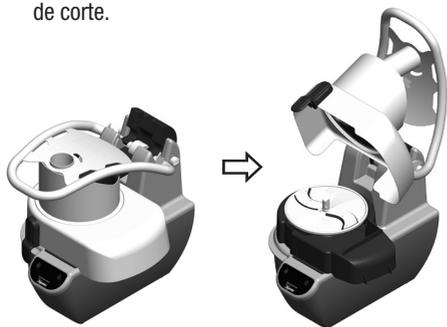
Los discos tienen aristas cortantes. Prestar atención al manipularlos, existe un riesgo de corte.

3. Desmontar el kit de macedonia o el kit para patatas fritas retirando primero el disco para cortar ① y luego la rejilla ②.

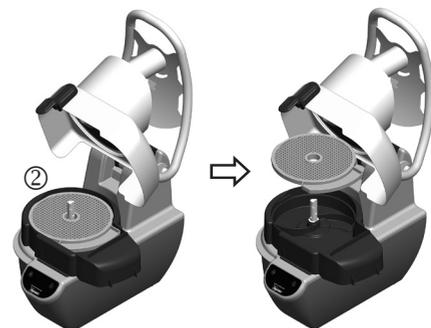
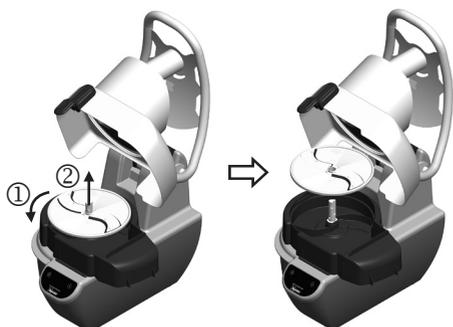


### CAMBIO DE UN ACCESORIO

1. Levantar la empuñadura hasta su tope y la tapa hasta que haga clic para tener acceso a la zona de corte.



2. Desmontar el disco para cortar o deshilachar girándolo en el sentido de la flecha grabada en el disco ① y tirando del mismo ②.



Los discos tienen aristas cortantes. Prestar atención al manipularlos, existe un riesgo de corte.

4. Para instalar una cuchilla nueva, proceder a las etapas precedentes, pero en sentido inverso.

## FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

### Puesta en marcha para las versiones a 1 velocidad

1. Instalar todos los accesorios (empuñadura, tapa, etc.). Ver el párrafo "Montaje de los accesorios".
2. Conectar el aparato. Los LEDs encima del botón "I" y los LEDs alineados están encendidos. El aparato está listo para funcionar.



Si los LEDs no están encendidos, verificar los siguientes puntos:

- La alimentación de la toma de corriente.
- La conexión a la toma de corriente.
- El estado del cable de alimentación (corte, aplastamiento, etc.)

3. Carga por la boca cilíndrica (fig. n°1) o carga por la boca en forma de riñón de la tapa (fig. n°2).



Fig. 1 / Carga por la boca cilíndrica.

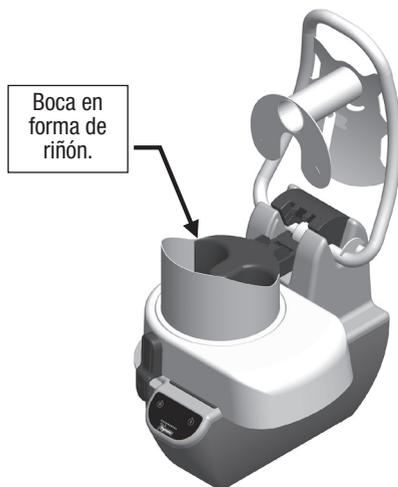
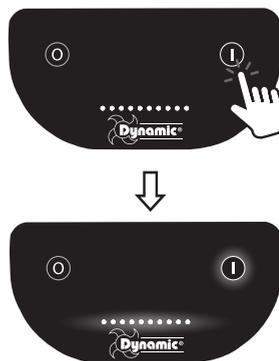


Fig. 2 / Carga por la boca en forma de riñón de la tapa.

Si los LEDs encima de los botones "0" y "I" parpadean simultáneamente, verificar que la tapa esté en su lugar, en particular a nivel del cierre y que la empuñadura ha bajado suficientemente.

Si es necesario, disminuir la cantidad de alimentos en la boca en forma de riñón para que la empuñadura pueda detectarse.

4. Pulsar el botón "I" para poner el aparato en marcha. El LED encima del botón "I" y todos los LEDs alineados se encienden de forma continua.



## FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

5. Para los alimentos cargados por la boca circular de la empuñadura, utilizar el empujador para bajarlos hacia la zona de corte.



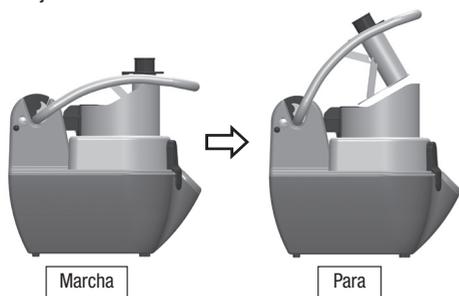
**No forzar para empujar los alimentos.**

**No utilizar las manos ni ningún otro objeto para empujar los alimentos. Existe un riesgo de lesión y de dañar el aparato.**

**Como el aparato es silencioso cuando no tiene alimentos, prestar atención al incorporar nuevos alimentos. Existe el riesgo de proyecciones de alimentos.**

6. Cuando es necesario volver a cargar la boca en forma de riñón de la tapa, hay que retirar la empuñadura. A partir de cierto ángulo, esto provoca la parada del aparato.

El aparato se vuelve a poner automáticamente en marcha cuando la empuñadura está suficientemente baja.



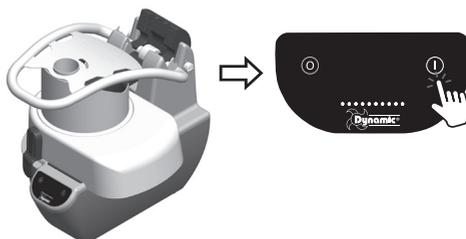
**Si los LEDs encima de los botones "0" y "1" parpadean simultáneamente, verificar que la empuñadura ha bajado suficientemente.**

**Si es necesario, disminuir la cantidad de alimentos en la boca en forma de riñón para que la empuñadura pueda detectarse.**

7. El cambio de disco (ver el párrafo "cambio de disco") requiere retirar la tapa y provocar así la parada del aparato.



Una vez que han bajado la tapa y la empuñadura, la nueva puesta en marcha solamente se puede efectuar pulsando nuevamente el botón "1".



8. La parada del aparato se efectúa pulsando el botón "0". Los LEDs parpadean.



## FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

### Puesta en marcha para las versiones a 2 velocidades

1. Instalar todos los accesorios (empuñadura, tapa, etc.). Ver el párrafo "Montaje de los accesorios".
2. Conectar el aparato. Verificar que los LEDs están encendidos. El aparato está listo para funcionar. Por defecto, la velocidad 1 está preseleccionada.



Si los LEDs no están encendidos, verificar los siguientes puntos:

- La alimentación de la toma de corriente.
- La conexión a la toma de corriente.
- El estado del cable de alimentación (corte, aplastamiento, etc.)

3. Carga por la boca cilíndrica (fig. n°1) o carga por la boca en forma de riñón de la tapa (fig. n°2).

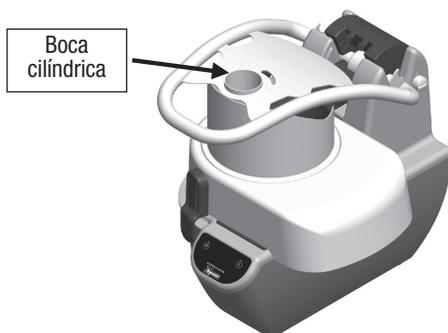


Fig. 1 / Carga por la boca cilíndrica.

Si los LEDs encima de los botones "0" y "1" parpadean simultáneamente, verificar que la tapa esté en su lugar, en particular a nivel del cierre y que la empuñadura ha bajado suficientemente.

Si es necesario, disminuir la cantidad de alimentos en la boca en forma de riñón para que la empuñadura pueda detectarse.

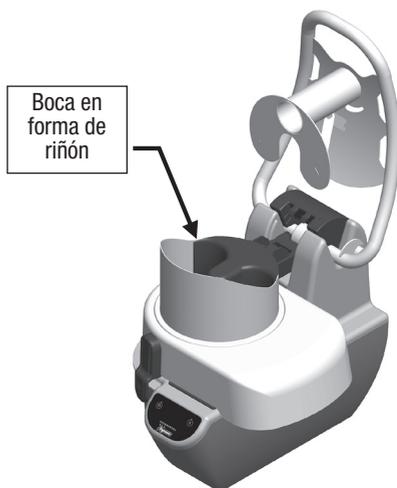
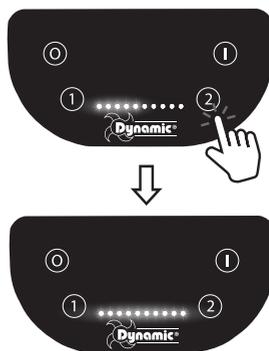


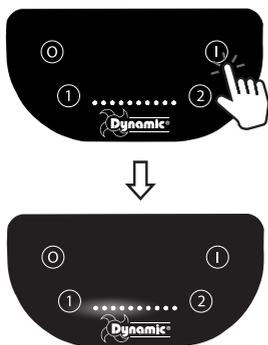
Fig. 2 / Carga por la boca en forma de riñón de la tapa.

4. Para seleccionar la velocidad 2, pulsar el botón "2". Los LEDs alineados están encendidos.

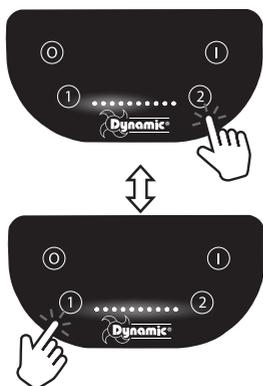


5. Pulsar el botón "1" para poner el aparato en marcha.

## FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS



En todo momento es posible pasar de la velocidad 1 a la velocidad 2 pulsando el botón « 2 » y viceversa.



6. Para los alimentos cargados por la boca circular de la empuñadura, utilizar el empujador para bajarlos hacia la zona de corte.



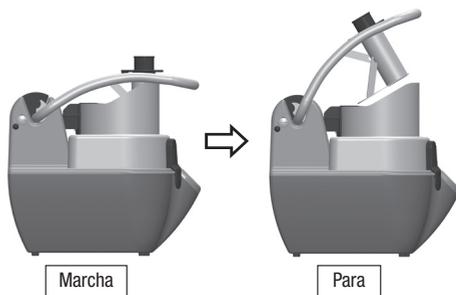
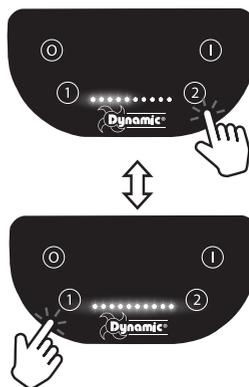
**No forzar para empujar los alimentos.**

**No utilizar las manos ni ningún otro objeto para empujar los alimentos. Existe un riesgo de lesión y de dañar el aparato.**

**Como el aparato es silencioso cuando no tiene alimentos, prestar atención al incorporar nuevos alimentos. Existe el riesgo de proyecciones de alimentos.**

7. Cuando es necesario volver a cargar la boca en forma de riñón de la tapa, hay que retirar la empuñadura. A partir de cierto ángulo, esto provoca la parada del aparato.

Quando se levanta la empuñadura, es posible pasar de la velocidad 1 a la velocidad 2 pulsando el botón "2" y viceversa.



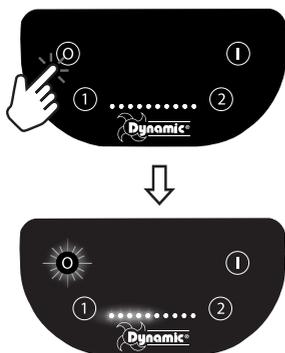
8. El cambio de disco (ver el párrafo "cambio de disco") requiere retirar la tapa y provocar así la parada del aparato.

## FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

Una vez que han bajado la tapa y la empuñadura, la nueva puesta en marcha se realiza presionando nuevamente el botón « 1 ».



9. La parada del aparato se efectúa pulsando el botón « 0 ». Los LEDs parpadean.



### Puesta en marcha para las versiones a velocidad variable

1. Instalar todos los accesorios (empuñadura, tapa, etc.). Ver el párrafo "Montaje de los accesorios".
2. Conectar el aparato. Verificar que los LEDs encima del botón « 1 » y los dos primeros LEDs alineados están encendidos. El aparato está listo para funcionar.

Por defecto, la velocidad mínima está preseleccionada.



**Si los LEDs no están encendidos, verificar los siguientes puntos:**

- La alimentación de la toma de corriente.
- La conexión a la toma de corriente.
- El estado del cable de alimentación (corte, aplastamiento, etc.).

3. Carga por la boca cilíndrica (fig. n°1) o carga por la boca en forma de riñón de la tapa (fig. n°2).

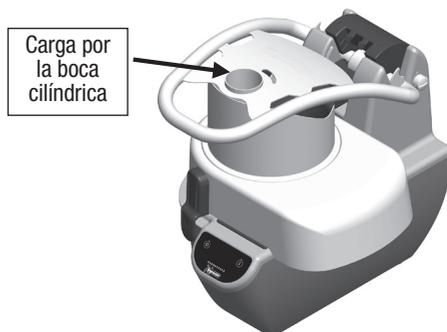


Fig. 1 / Carga por la boca cilíndrica.



Fig. 2 / Carga por la boca en forma de riñón.

## FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

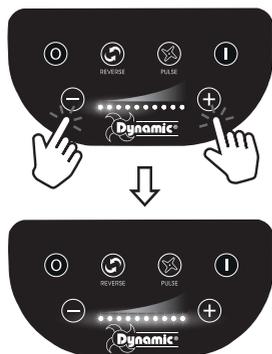
Si los LEDs encima de los botones « 0 » y « I » parpadean simultáneamente, verificar que la tapa esté en su lugar, en particular a nivel del cierre y que la empuñadura ha bajado suficientemente.

Si es necesario, disminuir la cantidad de alimentos en la boca en forma de riñón para que la empuñadura pueda detectarse.

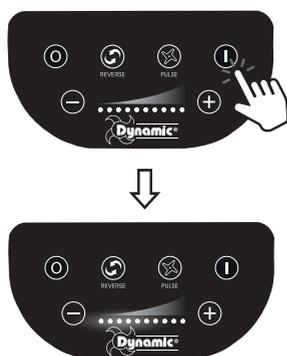
4. Para seleccionar la velocidad más adaptada, pulsar los botones « - » y « + » hasta la velocidad deseada. La cantidad de LEDs que parpadean corresponde a la velocidad deseada.

Con cada pulsación en uno de los botones « - » o « + » se encienden o se apagan dos LED.

Es posible seleccionar entre 5 velocidades diferentes.

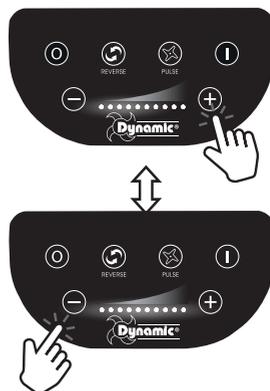


5. Pulsar el botón « I » para poner el aparato en marcha.



En todo momento es posible ajustar la velocidad pulsando los botones frente a « - » y « + » hasta el valor deseado.

Con cada pulsación en uno de los botones « - » o « + », se encienden o se apagan dos LED.



6. Para los alimentos cargados por la boca circular de la empuñadura, utilizar el empujador para bajarlos hacia la zona de corte.



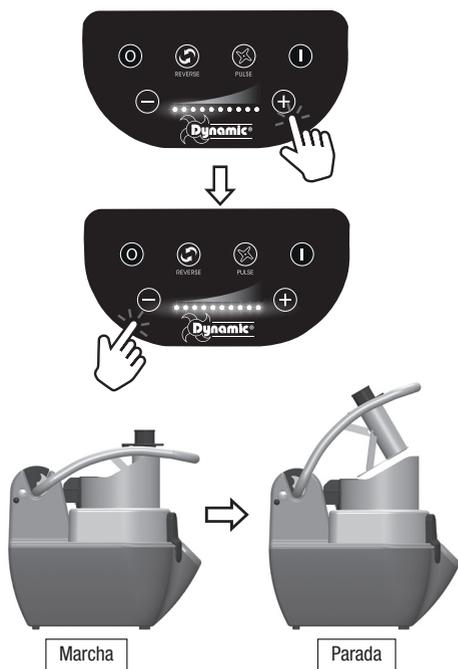
**No forzar para empujar los alimentos.  
No utilizar las manos ni ningún otro objeto para empujar los alimentos. Existe un riesgo de lesión y de dañar el aparato.  
Como el aparato es silencioso cuando no tiene alimentos, prestar atención al incorporar nuevos alimentos. Existe el riesgo de proyecciones de alimentos.**

## FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

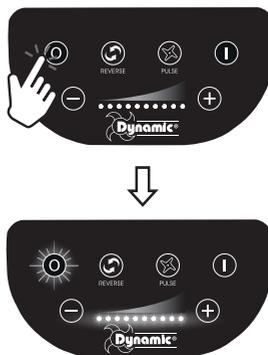
7. Cuando es necesario volver a cargar la boca en forma de riñón de la tapa, hay que retirar la empuñadura. A partir de cierto ángulo, esto provoca la parada del aparato.

Cuando se levanta la empuñadura, es posible modificar la velocidad de rotación del motor pulsando los botones frente a "-" y "+".

Con cada pulsación en uno de los botones "-" o "+", se encienden o se apagan dos LED.



9. La parada del aparato se efectúa pulsando el botón "0". Los LEDs parpadean.



Las funciones "REVERSE" y "PULSE" están inactivas cuando el aparato está en modo corte de vegetales.

8. El cambio de disco (ver el párrafo "cambio de disco") requiere retirar la tapa y provocar así la parada del aparato.

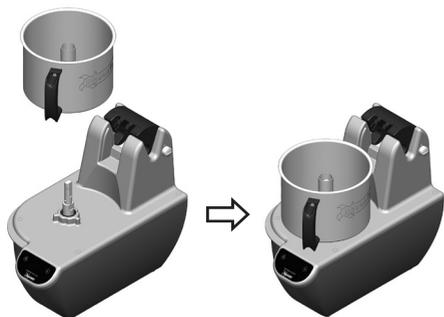
Una vez que han bajado la tapa y la empuñadura, la nueva puesta en marcha se realiza presionando nuevamente el botón "I".



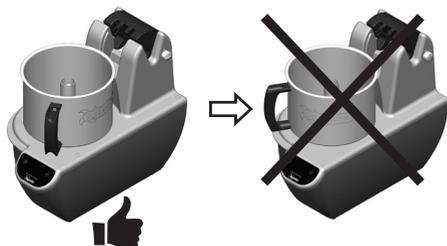
## FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

### Montaje de los accesorios

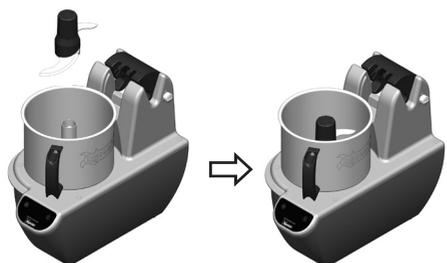
1. Instalar el bol sobre el bloque motor.



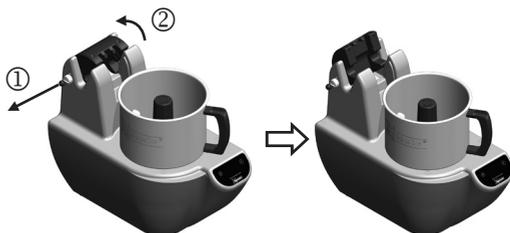
Cuidado: Orientar bien el bol con la empuñadura en su sitio, de lo contrario el aparato no se podrá en marcha.



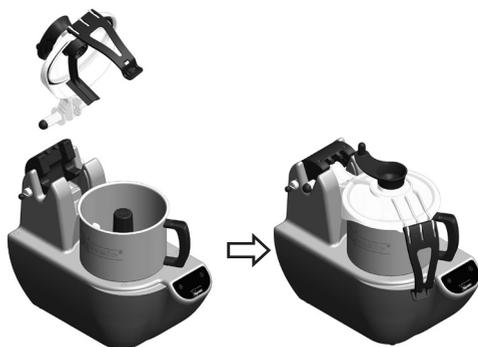
2. Verificar el estado general de la cuchilla (filo, etc.) e instalarla.



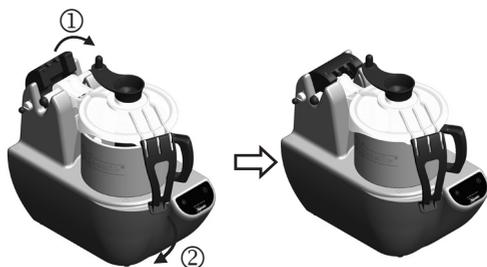
3. Tirar del cierre del cerrojo y bascular el cerrojo hacia atrás.



4. Instalar la tapa



5. Bascular el cerrojo ① y cerrar el cierre de la tapa ②.



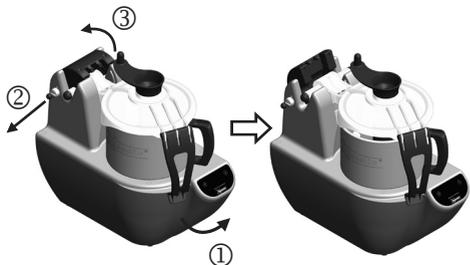
La cuchilla tiene aristas cortantes. Prestar atención al manipularlos, existe un riesgo de corte.

## FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

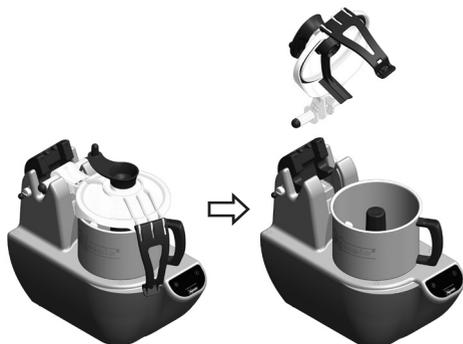
### Desmontaje de los accesorios

#### DESMONTAJE DE LA TAPA

1. Tirar del cierre de la tapa ① y luego del tirador para desbloquear el cerrojo ② para hacerlo bascular hacia atrás ③.

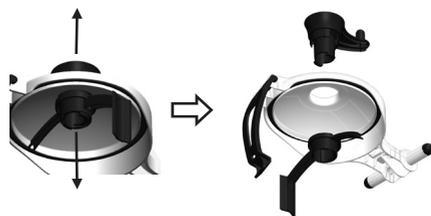
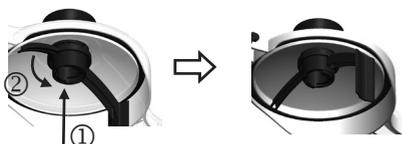


2. Tirar la tapa para liberar.



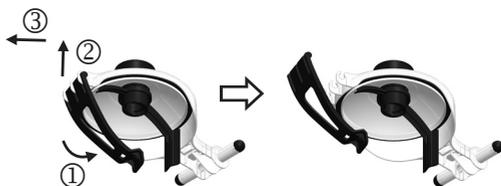
3. Para volver a montar la tapa en el bloque motor, proceder en el sentido inverso de las etapas 1 y 2.

4. Para desmontar el raspador, apoyar las 2 partes una hacia la otra para despegar las llaves de la guía del raspador ① y girar la empuñadura ②.



5. Para volver a montar el raspador, proceder en sentido inverso de la etapa 4.

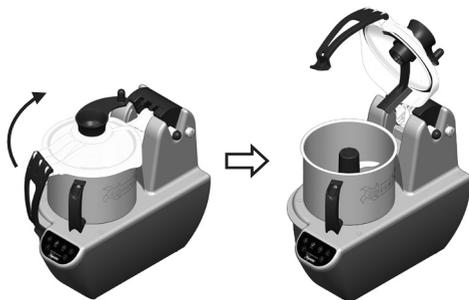
6. Para desmontar el cierre, girar el cierre hacia la parte inferior de la tapa ① y desplazarlo vertical ② y luego horizontalmente ③ para liberarlo.



7. Para volver a montar el cierre, proceder en sentido inverso de la etapa 6.

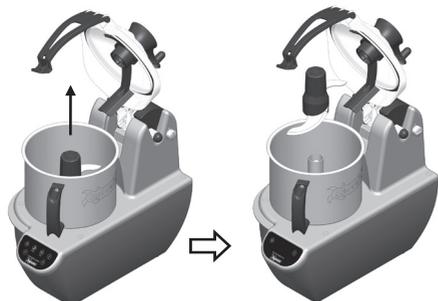
#### CAMBIO DE UNA CUCHILLA

1. Tirar del cierre de la tapa y levantar la tapa hasta el clic para tener acceso al interior del bol.



## FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

2. Tirar de la cuchilla para desmontarla.



La cuchilla tiene aristas cortantes. Prestar atención al manipularlos, existe un riesgo de corte.

3. Para instalar una cuchilla nueva, proceder a las etapas precedentes, pero en sentido inverso.

### Puesta en marcha para las versiones a 1 velocidad

El equipo debe siempre estar bajo la supervisión del usuario mientras dure el uso.

Según las preparaciones, el equipo puede estar sujeto a vibraciones que pueden hacer que se mueva sobre la superficie de trabajo.

1. Instalar todos los accesorios (bol, tapa, etc.). Ver el párrafo "Montaje de los accesorios".
2. Los LEDs encima del botón « I » y los LEDs alineados están encendidos. El aparato está listo para funcionar.



Si los LEDs no están encendidos, verificar los siguientes puntos:

- La alimentación de la toma de corriente.
- La conexión a la toma de corriente.
- El estado del cable de alimentación (corte, aplastamiento, etc.).

3. Carga de los alimentos directamente en el bol (fig. n°1) o por la boca de la tapa (fig. n°2).



Fig. 3 / Carga de los alimentos directamente en el bol.



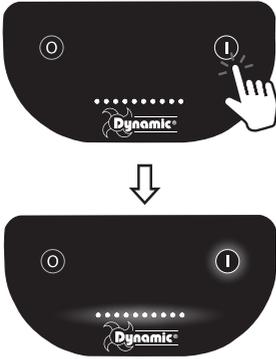
Fig. 4 / Carga de los alimentos por la boca de la tapa.

## FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

Si los LEDs encima de los botones "0" y "1" parpadean simultáneamente, verificar que la tapa está bien cerrada, en particular a nivel del cierre.

Atención a la cantidad de alimentos: una cantidad demasiado grande puede provocar que se desborde y que haya proyecciones.

4. Pulsar el botón « 1 » para poner el aparato en marcha. El LED encima del botón « 1 » y todos los LEDs alineados se encienden de forma continua.



5. Durante el funcionamiento, es posible cargar los alimentos a través de la boca de la tapa.



No forzar para empujar los alimentos.

No utilizar las manos ni ningún otro objeto para empujar los alimentos. Existe un riesgo de lesión y de dañar el aparato.

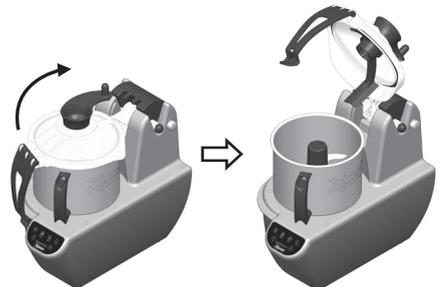
Como el aparato es silencioso cuando no tiene alimentos, prestar atención al incorporar nuevos alimentos. Existe el riesgo de proyecciones de alimentos.

Atención a la cantidad de alimentos: una cantidad demasiado grande puede provocar que se desborde y que haya proyecciones.

6. Durante el funcionamiento, es posible despegar los alimentos de la pared del bol haciendo girar el raspador.



7. Cuando es necesario volver a cargar con alimentos al desbloquear la tapa, esto provoca la parada del aparato.



Parada de la máquina

## FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER



Si los LEDs encima de los botones « 0 » y « 1 » parpadean simultáneamente, verificar que la tapa está bien cerrada, en particular a nivel del cierre.

Atención a la cantidad de alimentos: una cantidad demasiado grande puede provocar que se desborde y que haya proyecciones.

Una vez que han bajado la tapa, la nueva puesta en marcha solamente se puede efectuar pulsando nuevamente el botón frente a « 1 ».

8. La parada del aparato se efectúa pulsando el botón « 0 ». Los LEDs parpadean.



### Puesta en marcha para las versiones a 2 velocidades

El equipo debe siempre estar bajo la supervisión del usuario mientras dure el uso. Según las preparaciones, el equipo puede estar sujeto a vibraciones que pueden hacer que se mueva sobre la superficie de trabajo.

1. Instalar todos los accesorios (bol, tapa, etc.). Ver el párrafo "Montaje de los accesorios".

2. Conectar el aparato. Verificar que los LEDs estén encendidos. El aparato está listo para funcionar. Por defecto, la velocidad 1 está preseleccionada.



Si los LEDs no están encendidos, verificar los siguientes puntos:

- La alimentación de la toma de corriente.
- La conexión a la toma de corriente.
- El estado del cable de alimentación (corte, aplastamiento, etc.)

3. Carga de los alimentos directamente en el bol (fig. n°1) o carga de los alimentos por la boca de la tapa (fig. n°2).



Fig. 1 / Carga de los alimentos directamente en el bol.



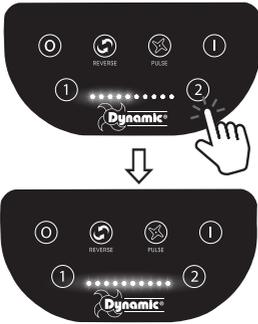
Fig. 2 / Carga de los alimentos por la boca de la tapa.

## FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

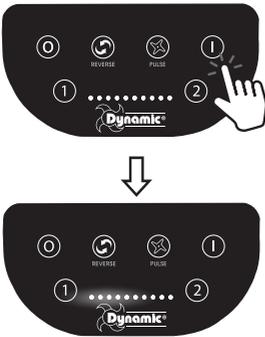
Si los LEDs encima de los botones "0" y "1" parpadean simultáneamente, verificar que la tapa está bien cerrada, en particular a nivel del cierre.

Atención a la cantidad de alimentos: una cantidad demasiado grande puede provocar que se desborde y que haya proyecciones.

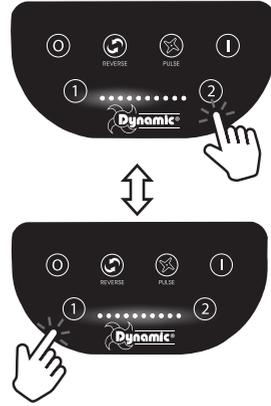
4. Para seleccionar la velocidad 2, pulsar el botón frente a « 2 ». Los LEDs alineados están encendidos.



5. Pulsar el botón « 1 » para poner el aparato en marcha.



En todo momento es posible pasar de la velocidad 1 a la velocidad 2 pulsando el botón « 2 » y viceversa.



6. Durante el funcionamiento, es posible cargar los alimentos a través de la boca de la tapa.



**No forzar para empujar los alimentos.**

No utilizar las manos ni ningún otro objeto para empujar los alimentos. Existe un riesgo de lesión y de dañar el aparato.

Como el aparato es silencioso cuando no tiene alimentos, prestar atención al incorporar nuevos alimentos. Existe el riesgo de proyecciones de alimentos.

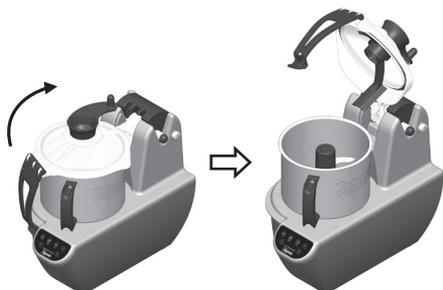
Atención a la cantidad de alimentos: una cantidad demasiado grande puede provocar que se desborde y que haya proyecciones.

## FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

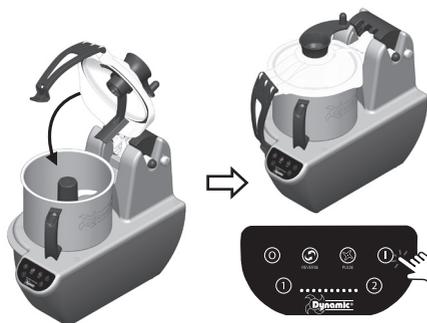
7. Durante el funcionamiento, es posible despegar los alimentos de la pared del bol haciendo girar el raspador.



8. Cuando es necesario volver a cargar con alimentos al desbloquear la tapa, esto provoca la parada del aparato.



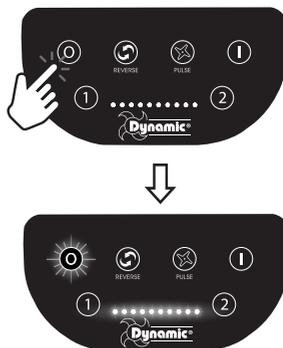
Parada del  
aparato



Nueva puesta  
en marcha del  
aparato

Una vez que han bajado la tapa, la nueva puesta en marcha solamente se puede efectuar pulsando nuevamente el botón frente a « I ».

9. La parada del aparato se efectúa pulsando el botón "0". Los LEDs parpadean.



### Funcionamiento en modo con velocidad variable

El equipo debe siempre estar bajo la supervisión del usuario mientras dure el uso. Según las preparaciones, el equipo puede estar sujeto a vibraciones que pueden hacer que se mueva sobre la superficie de trabajo.

1. Instalar todos los accesorios (empuñadura, tapa, etc.). Ver el párrafo "Montaje de los accesorios".
2. Conectar el aparato. Verificar que los LEDs encima del botón "I" y los dos primeros LEDs alineados están encendidos. El aparato está listo para funcionar. Por defecto, la velocidad mínima está preseleccionada.



## FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

Si los LEDs no están encendidos, verificar los siguientes puntos:

- La alimentación de la toma de corriente.
- La conexión a la toma de corriente.
- El estado del cable de alimentación (corte, aplastamiento, etc.).
- L'état du cordon d'alimentation (coupure, écrasement, etc.).

3. Carga de los alimentos directamente en el bol (fig. n°1) o carga de los alimentos por la boca de la tapa (fig. n°2).



Fig. 1 / Carga de los alimentos directamente en el bol.



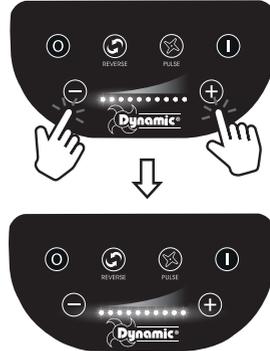
Fig. 2 / Carga de los alimentos por la boca de la tapa.

Si los LEDs encima de los botones "0" y "I" parpadean simultáneamente, verificar que la tapa está bien cerrada, en particular a nivel del cierre.

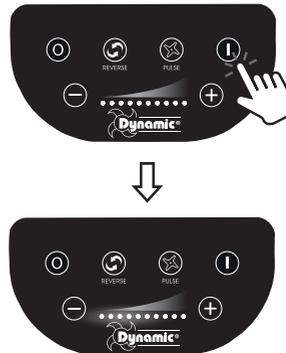
Atención a la cantidad de alimentos: una cantidad demasiado grande puede provocar que se desborde y que haya proyecciones.

4. Para seleccionar la velocidad más adaptada, pulsar los botones « - » y « + » hasta la velocidad deseada. La cantidad de LEDs que parpadean corresponde a la velocidad deseada.

Con cada pulsación en uno de los botones « - » o « + », se enciende o se apaga un LED.



5. Pulsar el botón « I » para poner el aparato en marcha.



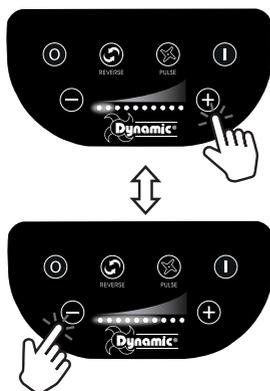
En todo momento es posible ajustar la velocidad pulsando los botones frente a « - » y « + » hasta el valor deseado.

Para seleccionar la velocidad más adaptada, pulsar los botones « - » y « + » hasta la velocidad deseada. La cantidad de LEDs que parpadean corresponde a la velocidad deseada.

Con cada pulsación en uno de los botones « - » o « + », se enciende o se apaga un LED.

## FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

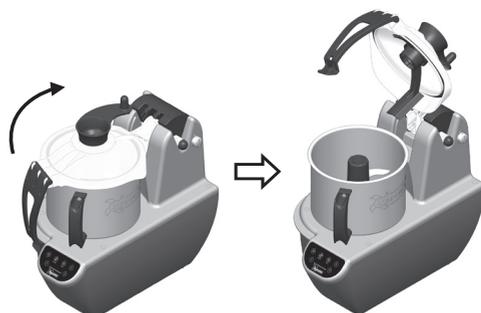
Es posible seleccionar entre 10 velocidades diferentes.



6. Durante el funcionamiento, es posible cargar los alimentos a través de la boca de la tapa.



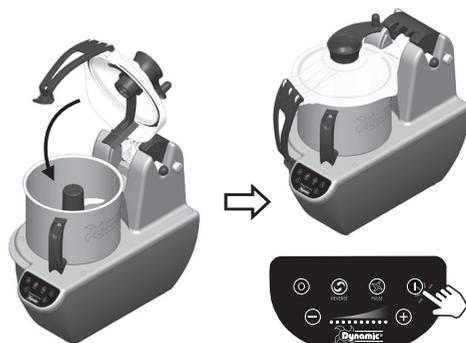
8. Cuando es necesario volver a cargar con alimentos al desbloquear la tapa, esto provoca la parada del aparato.



Paro del aparato

**No forzar para empujar los alimentos. No utilizar las manos ni ningún otro objeto para empujar los alimentos. Existe un riesgo de lesión y de dañar el aparato. Como el aparato es silencioso cuando no tiene alimentos, prestar atención al incorporar nuevos alimentos. Existe el riesgo de proyecciones de alimentos. Atención a la cantidad de alimentos: una cantidad demasiado grande puede provocar que se desborde y que haya proyecciones.**

7. Durante el funcionamiento, es posible despegar los alimentos de la pared del bol haciendo girar el raspador.



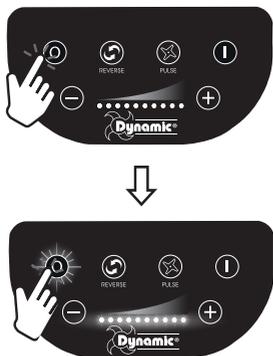
Nueva puesta en marcha del aparato

---

## FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

Una vez bajada la tapa, hay que volver a pulsar el botón « I » para poner de nuevo en marcha el aparato.

9. El aparato se para pulsando el botón « 0 ». Los LEDs parpadean.





## LIMPIEZA

### LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

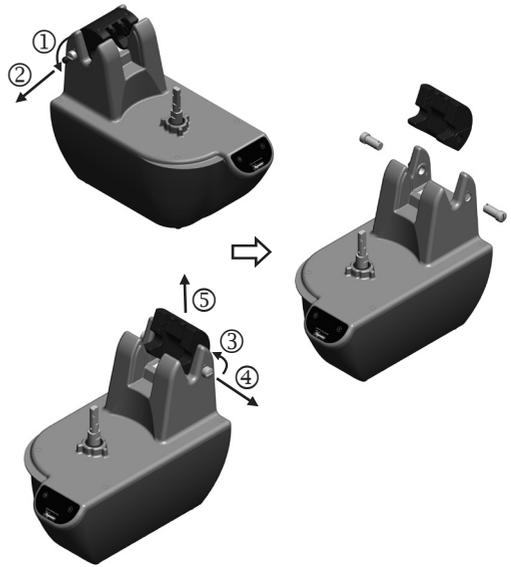
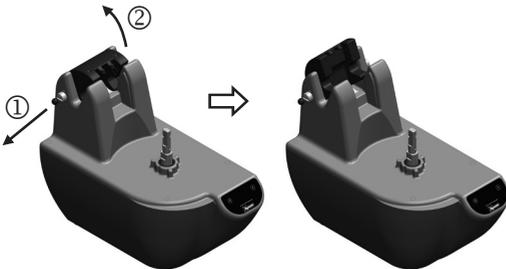
1. Apagar el aparato.
2. Retirar todos los accesorios (ver los párrafos correspondientes).
3. Aclarar los accesorios con una ducha (no utilizar productos agresivos de limpieza) o en el lavavajillas utilizando detergentes no agresivos.
4. Almacenar los accesorios en un lugar seco y aireado.



Los accesorios tienen aristas cortantes. Prestar atención al manipularlos, existe un riesgo de corte.

### LIMPIEZA DEL BLOQUE DEL MOTORE

1. Apagar el aparato.
2. Retirar todos los accesorios (ver los párrafos correspondientes).
3. Limpiar el bloque motor con una esponja o con un paño limpio ligeramente húmedo.
4. Es posible retirar el cerrojo desbloqueando los ejes con un destornillador plano.



No limpiar el bloque motor con un chorro de agua.  
Nunca sumergir el bloque motor en agua.

## MANTENIMIENTO

### EN CADA USO

Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua ni limpiador a vapor.

Nunca sumergir el bloque motor en agua

Verificar el estado general de la cuchilla (filo, deformación, etc.).

Retirar los accesorios después de cada utilización.

Limpiar los accesorios. Verificar que no queden residuos alimenticios antes de guardarlos en una zona seca y aireada.

Verificar el estado general de los accesorios antes de guardarlos (filo de las cuchillas, deformaciones, etc.).

Verificar el estado de la junta de estanqueidad.

## TODOS LOS AÑOS

Verificar la estabilidad del aparato. Si es necesario, reemplazar los amortiguadores si están dañados.

Reemplazar la junta de estanqueidad.

**Los discos y las rejillas son piezas de desgaste, que es necesario reemplazar con regularidad para garantizar un corte de calidad.**

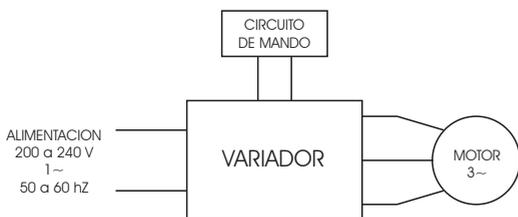
## CONEXIÓN ELÉCTRICA

Este aparato está alimentado en monofásico con toma de tierra.

La instalación deberá estar protegida con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 16 A.

Prever un enchufe 10/16A monofásico normalizado.

## ESQUEMA ELÉCTRICO



## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD, SERVICIO POSTVENTA Y GARANTIA

Certificamos que el aparato es conforme a las exigencias esenciales de la Norma EN1678.

### SERVICIO, POSTVENTA Y GARANTIA:

En caso de avería del aparato DYNAMIC, contactar a su vendedor o enviar su aparato a:

#### GUERRERO CLAUDE

Poligono Can Calderon  
C/Mare de deu Nuria 25 1-1  
08 830 Sant Boi de Llobregat - Barcelona  
(ESPANA)

Tel : +34 93 662 8161

Fax : +34 93 662 7521

E-mail : info@guerreroclaude.com

## DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57  
85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE

Tél. +33 (0)2 51 63 02 72

Fax : +33 (0)2 51 63 02 73

E-mail : contact@dynamicmixers.com

Este aparato está garantizado durante un año a partir de la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación.

La garantía DYNAMIC cubre totalmente los recambios y la mano de obra.

La garantía incluye el cambio de cualquier recambio defectuoso pero no cubre: las roturas por choque o caída, los deterioros provocados por mal uso, error de corriente o no-respecto de las condiciones de uso indicadas en el documento de instrucciones.

Para ser válido, este vale de garantía tiene que:

1. Estar sellado por el vendedor (fecha y sello).
2. Ser facilitado en caso de reparación en garantía."

## INSTRUCCIONES PARA LA REPARACIÓN DE SU APARATO

En el caso de que su aparato no funcione correctamente, le pedimos que contacte con su vendedor para que pueda asesorarle. En la mayoría de casos se le podrá ayudar a distancia. En el caso contrario, tendrá que mandar el aparato embalado cuidadosamente en una caja sólida y protegida, a portes pagados, a la dirección que le indiquen desde nuestra delegación comercial en España:

#### GUERRERO CLAUDE

Poligono Can Calderon  
C/Mare de deu Nuria 25 1-1  
08 830 Sant Boi de Llobregat - Barcelona  
(ESPANA)

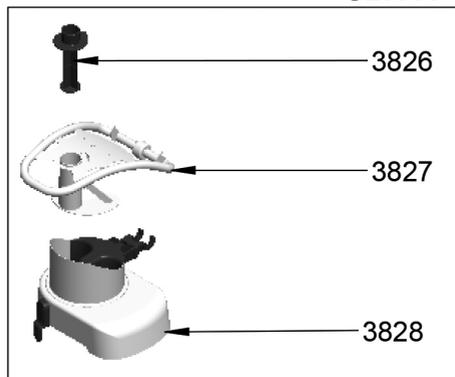
Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a **Portes Pagados.**

# ESQUEMA - NOMENCLATURA

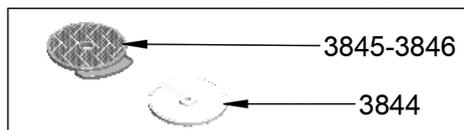
## CL100 - CORTA-HORTALIZAS

CODE	DESIGNACION
3826	EMPUJADOR DE VERDURA
3827	EMPUÑADURA COMPLETA
3828	TAPA COMPLETA
3844	DISCO PARA DADOS 8MM
3845	REJILLAS PARA DADOS 8MM
3846	REJILLA PATATAS FRITAS 8 X 8 MM
3847	EYECTOR
3848	CONTENEDOR DE EVACUACION
3851	BLOQUE MOTOR 1 VELOCIDAD 220-240V PARA CORTA-HORTALIZAS
3852	BLOQUE MOTOR A 2 VELOCIDADES 220-240V PARA CORTA-HORTALIZAS
3857	BLOQUE MOTOR A VELOCIDAD VARIABLE, PULSE Y REVERSE 220-240V
CL1005	DISCO PARA CORTAR A RODAJAS 0.5 MM
CL1015	DISCO PARA CORTAR A RODAJAS 1.5 MM
CL1025	DISCO PARA CORTAR A RODAJAS 2.5 MM
CL1030	DISCO PARA CORTAR A RODAJAS 3 MM
CL1040	DISCO PARA CORTAR A RODAJAS 4 MM
CL1050	DISCO PARA CORTAR A RODAJAS 5 MM
CL1070	DISCO PARA CORTAR A RODAJAS 7 MM
CL1080	DISCO PARA CORTAR A RODAJAS 8 MM
CL1090	DISCO PARA CORTAR A RODAJAS 99 MM
CL1110	DISCO PARA CORTAR A RODAJAS 11 MM
CL1120	DISCO PARA CORTAR A RODAJAS 12 MM
CL1130	DISCO PARA CORTAR A RODAJAS 13 MM
CL2002	DISCO PAR RALLAR 2 MM
CL2003	DISCO PARA RALLAR 3 MM
CL2005	DISCO PARA RALLAR 5 MM
CL2009	DISCO PARA RALLAR 9 MM
CL3032	DISCO PARA BASTONCILLOS 3 X 2 MM
CL3042	DISCO PARA BASTONCILLOS 4 X 2 MM
CL3044	DISCO PARA BASTONCILLOS 4 X 4 MM
CL3052	DISCO PARA BASTONCILLOS 5 X 2 MM
CL3055	DISCO PARA BASTONCILLOS 5 X 5 MM
CL3088	DISCO PARA BASTONCILLOS 8 X 8 MM
CL4008	KIT MACEDONIA 8 X 8 MM
CL5008	KIT PATATAS FRITAS 8 X 8 MM
CL9000	KIT COMPLETO CORTA-HORTALIZAS (TAPA, EMPUÑADURA, EYECTOR)

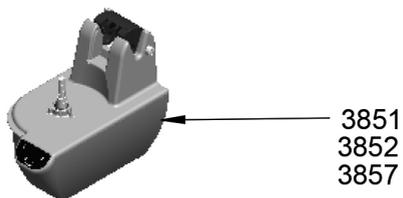
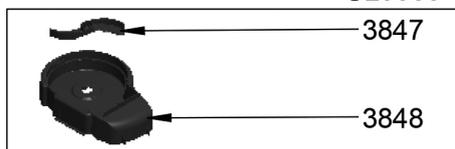
CL9000



CL4008 - CL5008



CL9000



**3851** - BLOQUE MOTOR 1 VELOCIDAD PARA CORTA-HORTALIZAS

**3852** - BLOQUE MOTOR 2 VELOCIDADES PARA CORTA-HORTALIZAS

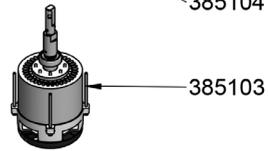
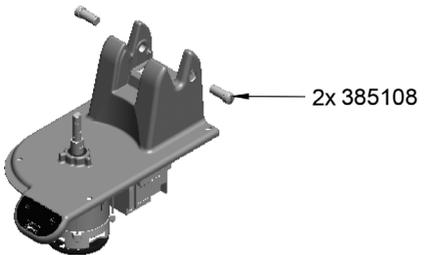
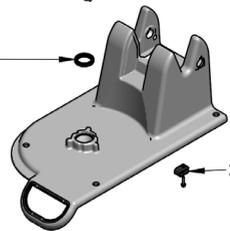
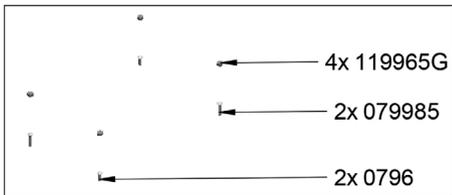
**3857** - BLOQUE MOTOR VELOCIDAD VARIABLE, "PULSE" Y "REVERSE"

CODE	DESIGNACION
0600CL	RETEN DE ESTANQUEIDAD
0796	TORNILLOS M6X20
079985	TORNILLOS M6X30
119965G	TAPON GRIS
3820	CABLE ALIMENTACION 220-240V
3820UK	CABLE ALIMENTACION UK 220-240V
3821	VARIADOR MONO 240V 1.5 KW
3823	CLIP DE CABLE
3824	PASAHILOS
3825	PIES
385101	CUBO NARANJA CON PIES
385102	VARIADOR, SOPORTE Y TORNILLOS
385103	MOTOR, TURBINA Y TORNILLOS
385104	CONJUNTO SENSOR PARA EMPUÑADURA
385105	CONJUNTO SENSOR
385106	BLOQUEO
385107	KIT DE TORNILLOS PARA BLOQUE MOTOR
385108	PALIER DE BLOQUEO CON PASADOR
385109	KIT PARA EJE DE BLOQUEO
385110	KIT PARA CIRCUITO DE MANDO A 1 VELOCIDAD
385210	KIT PARA CIRCUITO DE MANDO A 2 VELOCIDAD
385710	KIT PARA CIRCUITO DE MANDO, VELOCIDAD VARIABLE, PULSE Y REVERSE

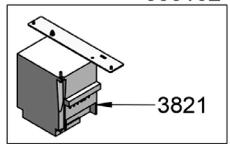
# ESQUEMA - NOMENCLATURA



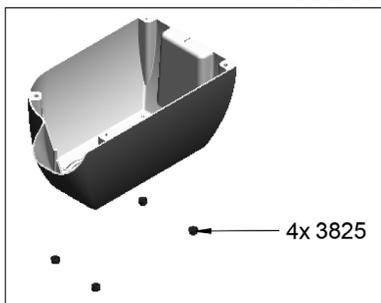
385107



385102

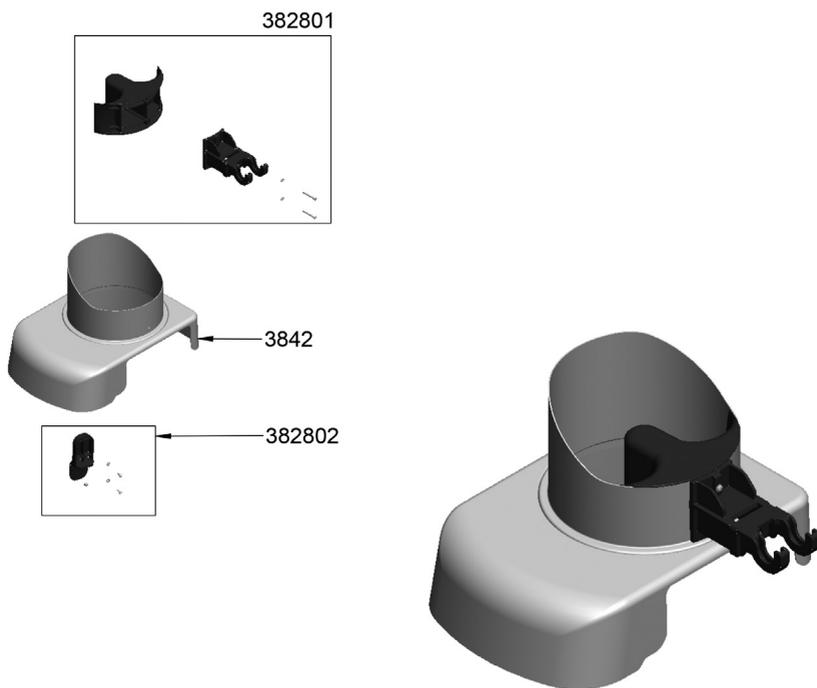


385101



## 3828 - TAPA DEL CORTAS-HORTALIZAS

CODE	DESIGNACION
382801	KIT DE CLIP DE TAPA
382802	KIT DEL CIERRE DE LA TAPA
3842	CONJUNTO DE TAPA



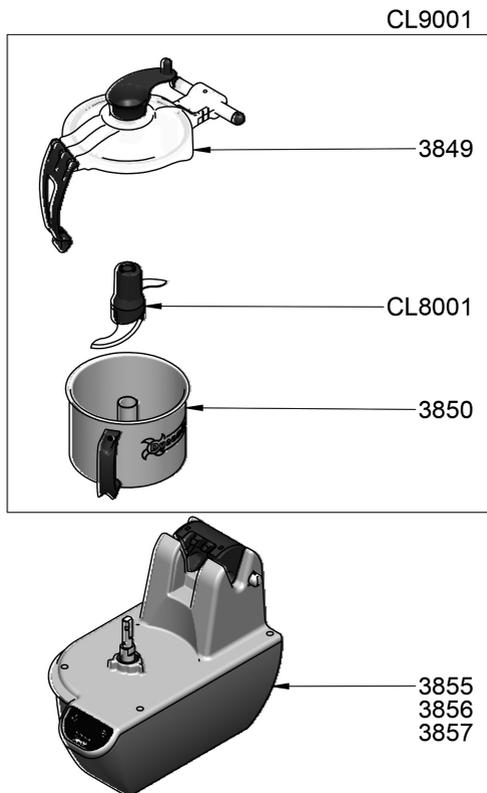
# ESQUEMA - NOMENCLATURA

**CL200** - CUTTER 1 VELOCIDAD

**CL212** - CUTTER 2 VELOCIDADES, REVERSE Y PULSE

**CL222** - CUTTER VELOCIDAD VARIABLE, REVERSE Y PULSE

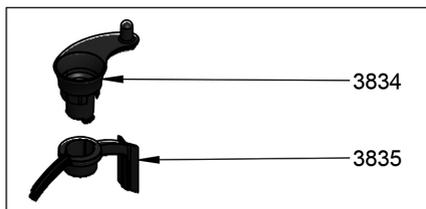
CODE	DESIGNACION
3849	CUTTER TAPA COMPLETA
3850	BOL CUTTER
3855	BLOQUE MOTOR A UNA VELOCIDAD 220-240V POR CUTTER
3856	BLOQUE MOTORE A DOS VELOCIDADES 220-240V POR CORTAS-HORTALIZAS
3857	BLOQUE MOTORE CON VARIABLE VELOCIDAD, PULSE E REVERSE 220-240V
CL8001	CUCHILLA ESTANDAR
CL9001	KIT COMPLETO CUTTER (TANQUE, CUBIERTA, CUCHILLA ESTANDAR)



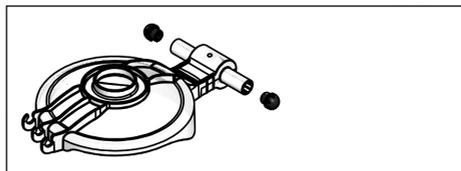
## 3849 - TAPA DEL CUTTER

CODE	DESIGNACION
0668	JUNTA DE TAPA
3834	VERTEDOR
3835	RASPADOR
384901	CIERRE
384902	TAPA
384903	RASPADOR Y VERTEDOR

384903



384902

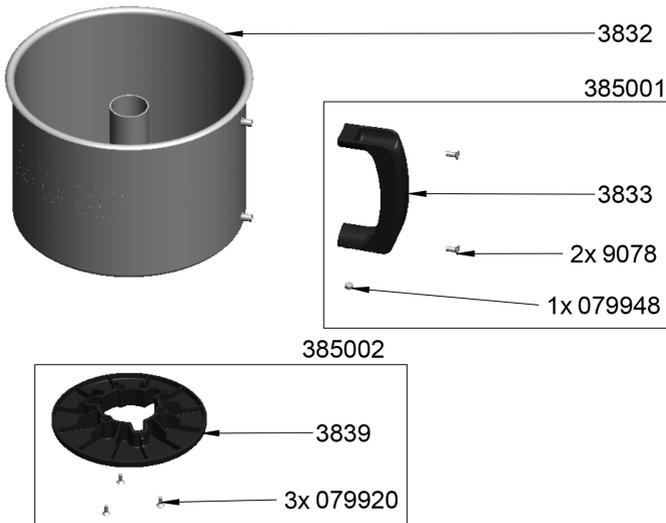


0668

384901

## 3850 - BOL DE ACERO INOXIDABLE

CODE	DESIGNACION
079920	TORNILLOS (3)
079948	IMÁN MAGNÉTICO
3832	CONJUNTO DEL BOL
3833	EMPUNADARA
3839	DETRUMPER
385001	KIT DEL EMPUNADURA POR BOL CUTTER
385002	KIT DEL ADAPTATOR POR BOL CUTTER
9078	PIVOTE PARA EL BOL



# CERTIFICADO DE GARANTIA

- Hotel, Posada
- Restaurante
- Cafetería
- Pastelería
- Heladería
- Hospital
- Otro

---

• Nombre del usuario

.....

• Dirección

.....

• Ciudad

.....

• Código postal

.....

• Teléfono

.....

## DYNAMIC FRANCE S.A.S.

S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon

518 rue Léo Baekeland – B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex - FRANCE

**Tel.** +33 (0)2 51 63 02 72

**Fax** : +33 (0)2 51 63 02 73

**E-mail** : [contact@dynamicmixers.com](mailto:contact@dynamicmixers.com)

**[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)**

## Sello del vendedor

