



CUTTER / CORTA-HORTALIZAS



CORTA-HORTALIZAS

Descripción	4
Características	5

CUTTER

Descripción	6
Características	7

UTILIZACIÓN	8
--------------------------	---

FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

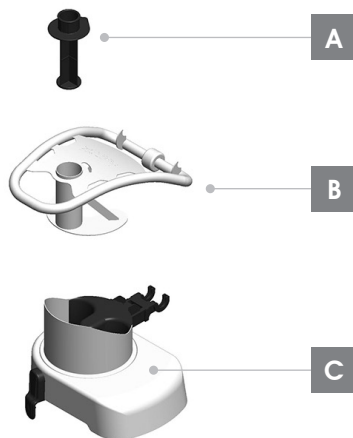
Montaje de los accesorios	9
Desmontaje de los accesorios	10-11
Selección del modo de funcionamiento	12
Funcionamiento en modo a 1 velocidad	12-14
Funcionamiento en modo a 2 velocidades	14-15
Funcionamiento en modo con velocidad variable	16-17

FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

Montaje de los accesorios	18
Desmontaje de los accesorios	18-20
Selección del modo de funcionamiento	20-21
Funcionamiento en modo a 1 velocidad	21-25
Funcionamiento en modo a 2 velocidades.....	25-28
Funcionamiento en modo con velocidad variable	29-34
Puesta en marcha en modo "VERTIDO" (marcha atrás)	34-36

LIMPIEZA	36
MANTENIMIENTO	36
CONEXIÓN ELÉCTRICA	37
ESQUEMA ELÉCTRICO	37
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD, SERVICIO POSTVENTA Y GARANTIA	37
ESQUEMA - NOMENCLATURA	38 - 45
CERTIFICADO DE GARANTIA	48

DESCRIPCIÓN CORTA-HORTALIZAS



A Empujador

B Empuñadura

C Tapa

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

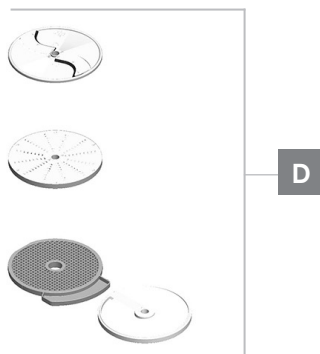
E Eyector

F Contenedor de evacuación

G Bloqueo

H Bloque del motor

I Panel de control



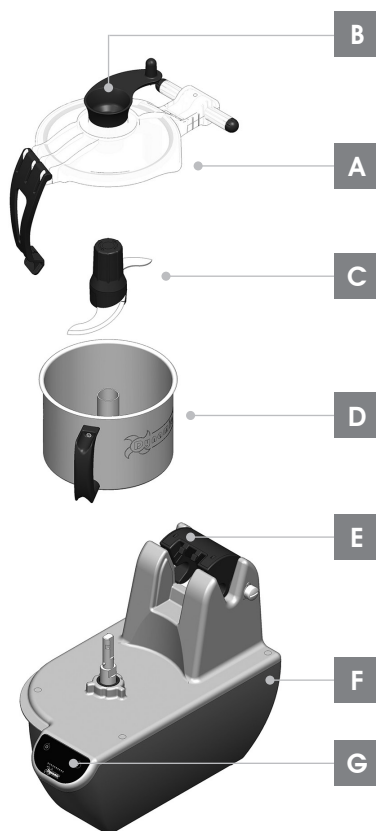
CARACTERÍSTICAS CORTA-HORTALIZAS

TENSIÓN	220/240 V - 1Ph - 50-60Hz
POTENCIA	1100W
REVOLUCIONES	
• Una velocidad :	320 rev/mn
• Dos velocidades :	320 y 640 rev/mn
• Velocidad variable :	320 a 720 rev/mn
DIMENSIONES EXTERNAS	
• Diámetro del disco	225mm
PESO	
• 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
RÚIDO	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

TENSIÓN	220/240 V - 1Ph - 50-60Hz
POTENCIA	1100W
REVOLUCIONES	
• 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
DIMENSIONES EXTERNAS	
PESO	
• Dispositivo (sin bol ni tapa) :	27kg
• Bloque del motor :	21kg
• Bol de acero inoxidable (con tapa) :	2.8kg
• Cuchilla :	0.260 kg
VOLUMEN DEL BOL	
• Capacidad nominal :	5.4 L
• Capacidad útil :	4.3 L
RUÍDO	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.

Estos aparatos están destinados a su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua de productos alimentarios.

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.

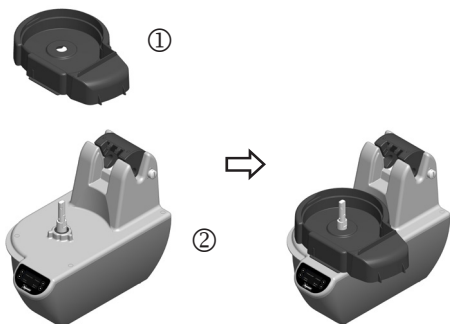
El aparato se debe colocar sobre una superficie plana, estable, rígida y lo suficientemente sólida para soportar su peso y las vibraciones que pueden ocasionar su utilización.

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

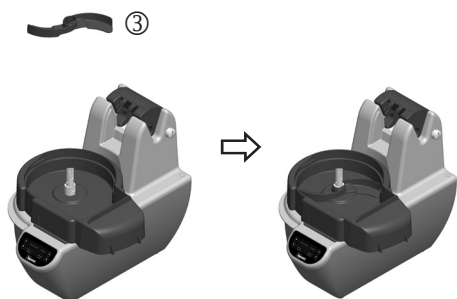
FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

Montaje de los accesorios

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



2. Instalar el eyector ③.

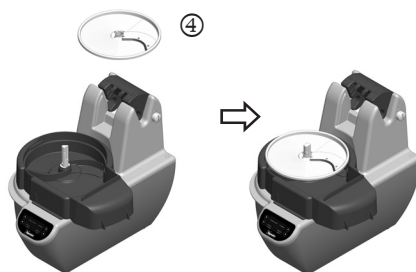


3. Seleccionar el accesorio (disco para cortar, disco para rallar, etc.) mejor adaptado a los resultados deseados y verificar su estado general (deformación, oxidación, filo de las cuchillas, etc.)



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

4. Montar el accesorio ④ en el aparato.



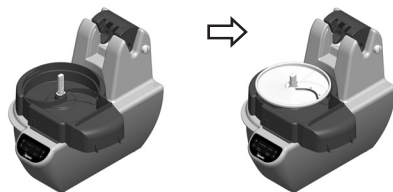
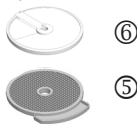
Para los discos de cortar y a deshilachar, primero hay que hacerlos deslizar a lo largo del eje de salida del motor y luego girarlos en sentido inverso de la flecha indicada en el disco hasta el tope.

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.

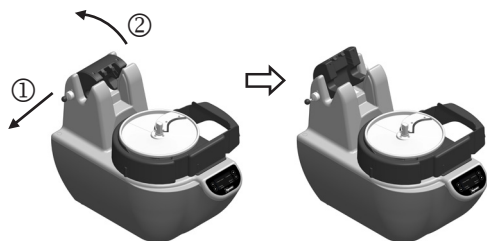
En el caso de kits para patatas fritas y kits para macedonia, primero poner la rejilla ⑤ y luego el disco para cortar ⑥.



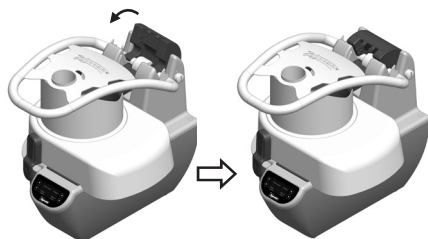
Los discos y las rejillas tienen aristas cortantes. Prestar atención al manipularlos, existe un riesgo de corte.

FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

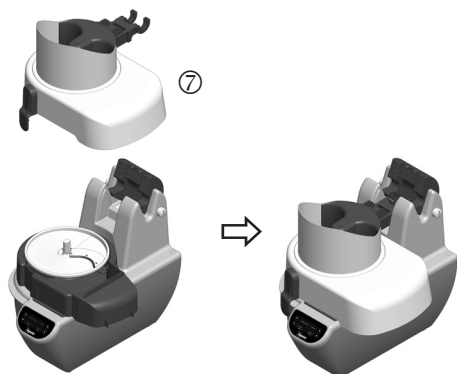
5. Tirar del cierre del cerrojo y bascular el cerrojo hacia atrás.



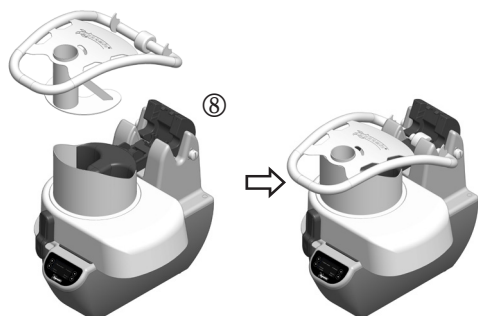
8. Bascular el cerrojo hacia adelante.



6. Instalar la tapa. 7.



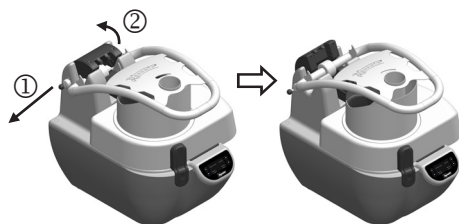
7. Instalar el empuñadura 8.



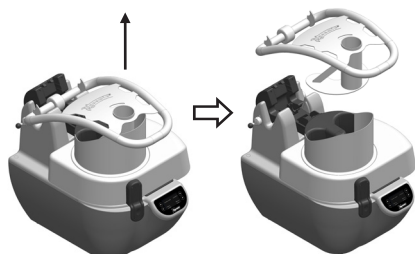
Desmontaje de los accesorios

DESMONTAJE DE LA EMPUÑADURA Y DE LA TAPA

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

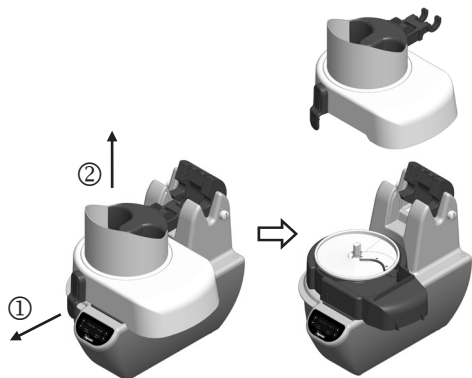


2. Tirar la empuñadura para liberarla.



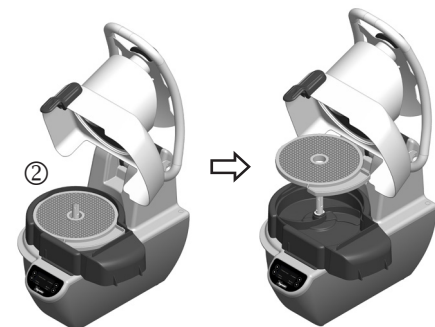
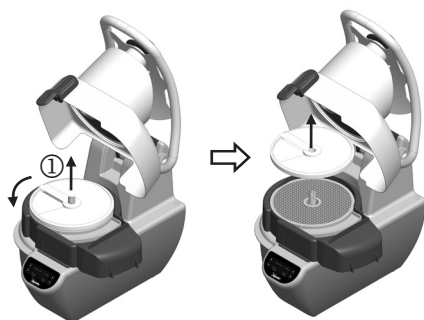
FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

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



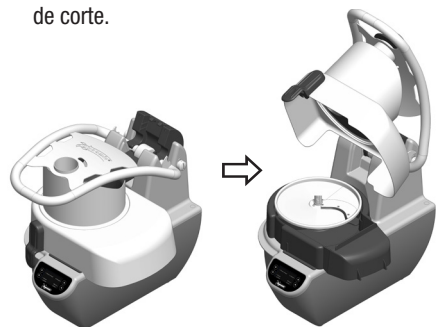
Los discos tienen aristas cortantes. Prestar atención al manipularlos, existe un riesgo de corte.

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

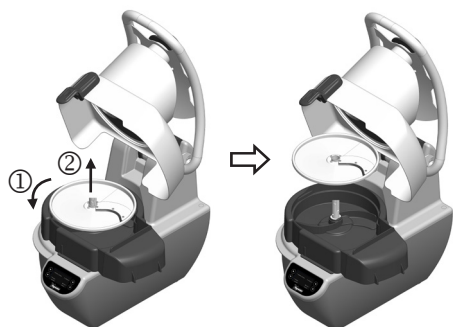


CAMBIO DE UN ACCESORIO

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

Selección del modo de funcionamiento

1. Conectar el aparato.
2. Instalar todos los accesorios (empuñadura, tapa, etc.). Ver el párrafo "Montaje de los accesorios".



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

Se visualiza la pantalla de inicio.

VELOCIDAD ÚNICA	2 VELOC.
VELOCIDAD VARIABLE	

Pueden aparecer mensajes de alerta cuando la tapa o la empuñadura no están correctamente posicionadas. Entonces hay que seguir las instrucciones visualizadas en la pantalla.

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

Boca cilíndrica.

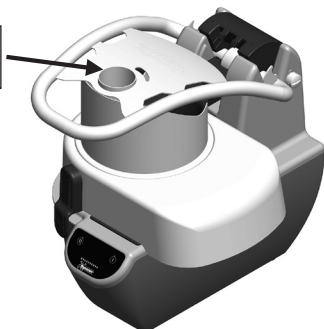


Fig. 1 / Carga por la boca cilíndrica.

Boca en forma de riñón.

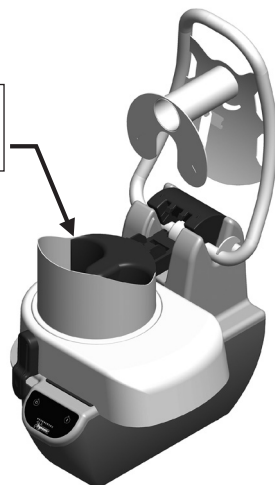


Fig. 2 / Carga por la boca en forma de riñón de la tapa.

Si la tapa no está correctamente posicionada, en particular a nivel del cierre, y la empuñadura no ha bajado suficientemente, en la pantalla parece un mensaje de alerta.

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

Funcionamiento en modo a 1 velocidad

1. Pulsar el botón frente a "VELOCIDAD ÚNICA" para seleccionar el modo a 1 velocidad.



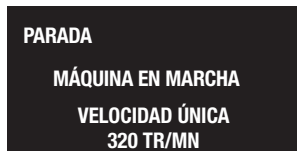
VELOCIDAD ÚNICA	2 VELOC.
VELOCIDAD VARIABLE	



MARCHA	PULSO
VELOCIDAD ÚNICA	320 TR/MN
VOLVER	

FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

2. Pulsar el botón frente a "MARCHA" para poner el aparato en funcionamiento.



En este modo de funcionamiento, la velocidad está preprogramada y no se puede modificar.

Para utilizar el aparato con otra velocidad de rotación del motor, remitirse a la parte "Funcionamiento en modo con velocidad variable".

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



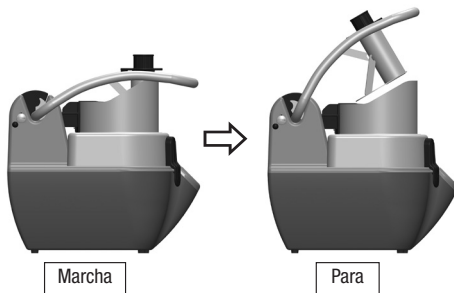
No forzar para empujar los alimentos. Utilizar únicamente el empujador para empujar los alimentos.

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.

4. Cuando es necesario volver a cargar la boca en forma de riñón de la tapa, hay que levantar la empuñadura. A partir de cierto ángulo, esto provoca la parada del aparato y en la pantalla aparece un mensaje de alerta.

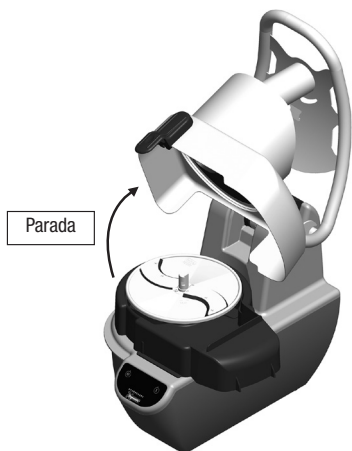
El aparato se vuelve a poner automáticamente en marcha cuando la empuñadura está suficientemente baja.



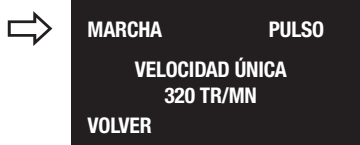
Si la empuñadura no está suficiente bajada, en la pantalla aparece un mensaje de alerta. Si es necesario, disminuir la cantidad de alimentos en la boca en forma de riñón para que se pueda detectar la empuñadura.

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

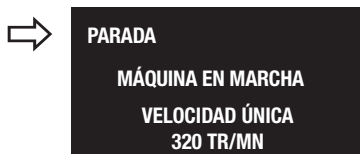
FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS



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

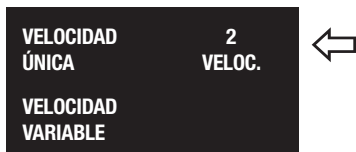


6. La parada del aparato se efectúa pulsando el botón de "PARADA".

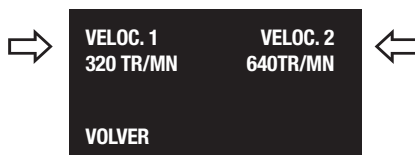


Funcionamiento en modo a 2 velocidades

1. Pulsar el botón frente a "2 VELOC." para seleccionar el modo a 2 velocidades.



2. Seleccionar la velocidad pulsando uno de los botones frente a "VELOC. 1" o "VELOC. 2".



En este modo de funcionamiento, las dos velocidades están preprogramadas.

Para hacer funcionar el aparato con otras velocidades de rotación del motor, remitirse a la parte "Funcionamiento en modo con velocidad variable".

3. Pulsar el botón frente a "MARCHA" para poner el aparato en funcionamiento.



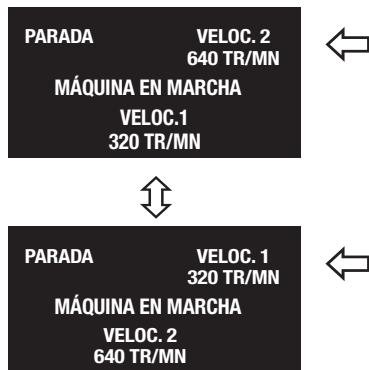
4. Carga por la boca cilíndrica (fig. nº1) o carga por la boca en forma de riñón de la tapa (fig. nº2).

Si la tapa no está correctamente posicionada, en particular a nivel del cierre, y la empuñadura no ha bajado suficientemente, en la pantalla parece un mensaje de alerta.

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

FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

5. Para seleccionar la velocidad 2, pulsar el botón frente a "VELOC. 2".
Para volver a pasar a la velocidad 1, pulsar el botón frente a "VELOC.1".

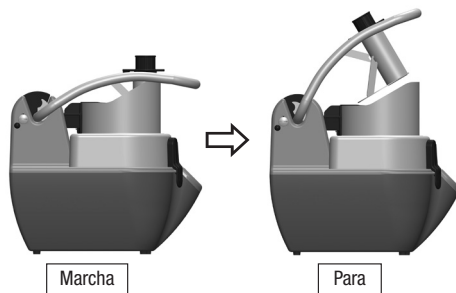


6. Para los alimentos cargados por la boca circular de la empuñadura, utilizar el empujador para bajarlos hacia la zona de corte.



No forzar para empujar los alimentos.
Utilizar únicamente el empujador 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 levantar la empuñadura. A partir de cierto ángulo, esto provoca la parada del aparato y en la pantalla aparece un mensaje de alerta.



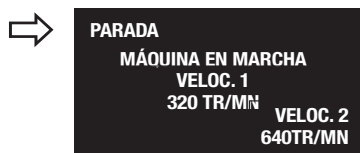
Cuando se levanta la empuñadura, es posible pasar de la velocidad 1 a la velocidad 2 pulsando el botón "2" y viceversa.

La nueva puesta en marcha del aparato se efectúa pulsando el botón frente a "MARCHA".

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 frente a "MARCHA".



9. La parada del aparato se efectúa pulsando el botón de "PARADA".



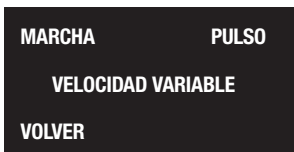
FUNCIONAMIENTO DEL CORTA-HORTALIZAS

Funcionamiento en modo con velocidad variable

1. Pulsar el botón frente a "VELOCIDAD VARIABLE" para seleccionar el modo a 1 velocidad.



2. Para un funcionamiento de forma continua, pulsar el botón frente a "MARCHA".

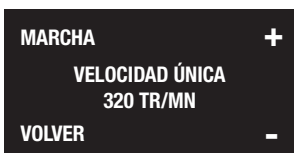


3. Entonces es posible ajustar la velocidad pulsando los botones frente a "VEL-" y "VEL+" hasta el valor deseado (de 320 a 720 rpm).



Al poner bajo tensión, por defecto se regula la velocidad a su valor mínimo (320 rpm).

4. Pulsar el botón frente a "MARCHA" para poner el aparato en funcionamiento.



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

5. Carga por la boca cilíndrica (fig. nº1) o carga por la boca en forma de riñón de la tapa (fig. nº2).

Si la tapa no está correctamente posicionada, en particular a nivel del cierre, y la empuñadura no ha bajado suficientemente, en la pantalla parece un mensaje de alerta.

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

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

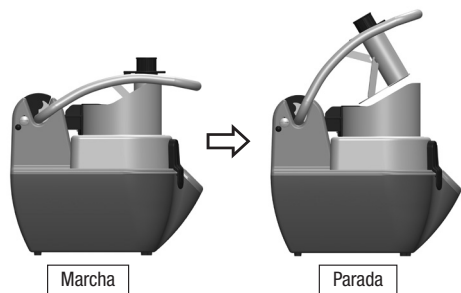
No forzar para empujar los alimentos. Utilizar únicamente el empujador para empujar los alimentos.

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 levantar la empuñadura. A partir de cierto ángulo, esto provoca la parada del aparato y en la pantalla aparece un mensaje de alerta.

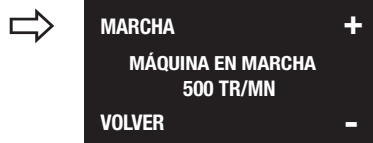


Cuando se levanta la empuñadura, es posible modificar la velocidad de rotación del motor pulsando los botones frente a "-" y "+".

La nueva puesta en marcha del aparato se efectúa pulsando el botón frente a "MARCHA".

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 frente a "MARCHA".



9. La parada del aparato se efectúa pulsando el botón de "PARADA".

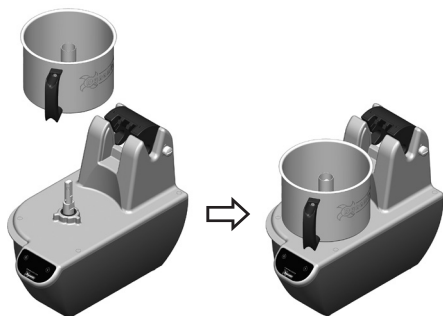


En todo momento es posible ajustar la velocidad pulsando los botones frente a "-" y "+" hasta el valor deseado.

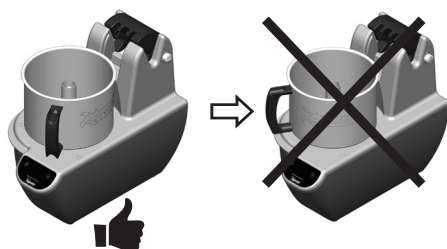
FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

Montaje de los accesorios

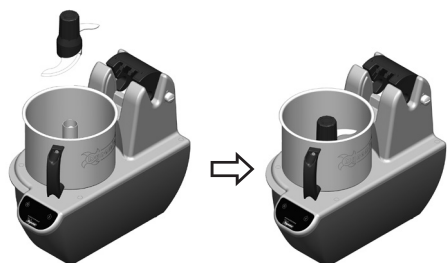
1. Instalar el bol sobre el bloque motor.



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

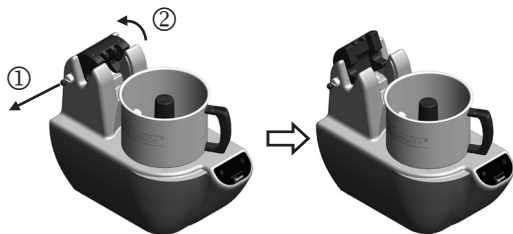


2. Verificar el estado general de la cuchilla (filo, etc.) e instalarla.

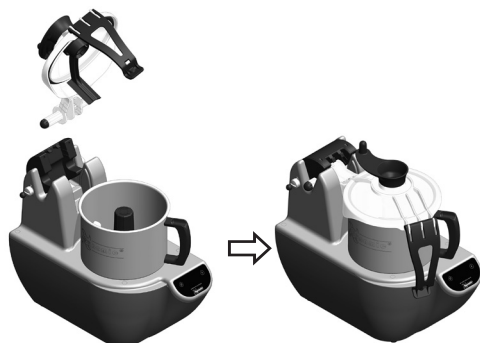


La cuchilla tiene aristas cortantes. Prestar atención al manipularlos, existe un riesgo de corte.

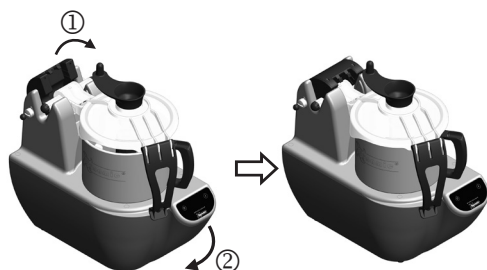
3. Tirar del cierre ① del cerrojo y bascular el cerrojo hacia atrás ②.



4. Instalar la tapa



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



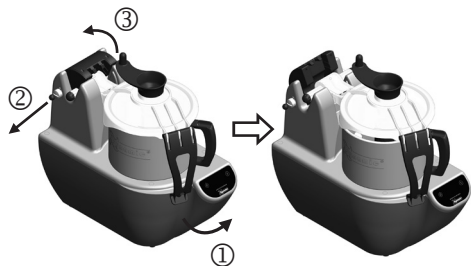
Desmontaje de los accesorios

DESMONTAJE DE LA TAPA

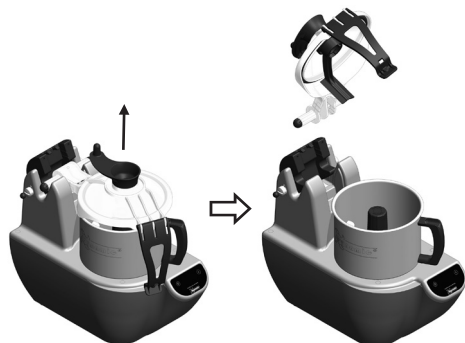
1. Tirar del cierre de la tapa ① y luego del tirador

FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

para desbloquear el cerrojo ② para hacerlo bascular hacia atrás ③.

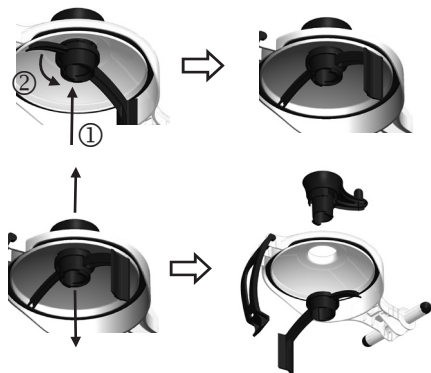


2. Tirar la tapa para liberar.



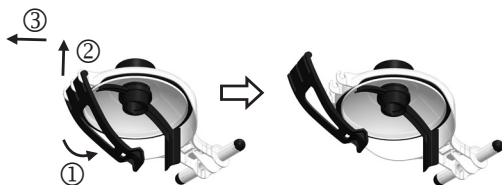
3. Para volver a montar la tapa en el bloque motor, proceder en el sentido inverso de las etapas 1 y 2.

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.

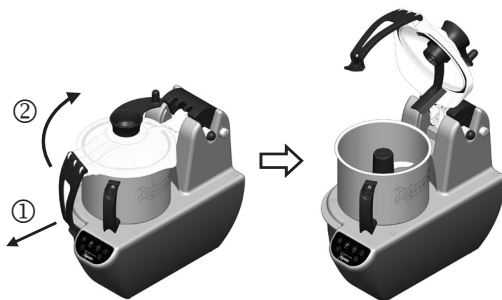
6. Para desmontar el cierre, girar el cierre hacia la parte inferior de la tapa ① y desplazarlo vertical ② y luego horizontalmente ③ para liberarlo.



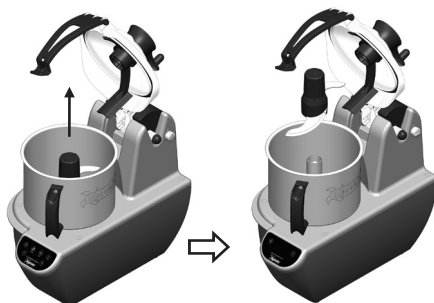
7. Para volver a montar el cierre, proceder en sentido inverso de la etapa 6.

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.



2. Tirar de la cuchilla para desmontarla.



FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER



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.

Selección del modo de funcionamiento

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



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

Se visualiza la pantalla de inicio.

VELOCIDAD ÚNICA	2 VELOC.
VELOCIDAD VARIABLE	VERTIDO

Pueden aparecer mensajes de alerta cuando la tapa o la empuñadura no están correctamente posicionadas. Entonces hay que seguir las instrucciones visualizadas en la pantalla.

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).

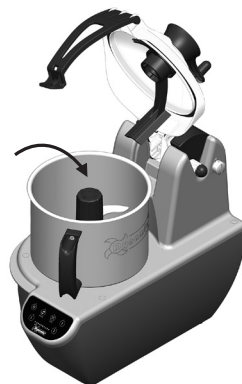


Fig. 1 / Carga de los alimentos directamente en el bol.



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

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

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



FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

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.

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



Funcionamiento en modo 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. Pulsar el botón frente a "VELOCIDAD ÚNICA" para seleccionar el modo a 1 velocidad.



VELOCIDAD ÚNICA	2 VELOC.
VELOCIDAD VARIABLE	VERTIDO

MARCHA	PULSO
VELOCIDAD ÚNICA 1500 TR/MN	
VOLVER	>

Pulsando el botón frente a ">", es posible tener acceso a los modos temporizador y al cronómetro.

MARCHA	PULSO
VELOCIDAD ÚNICA 1500 TR/MN	
VOLVER	>

0

MARCHA	TEMPORIZ.
VELOCIDAD ÚNICA 1500 TR/MN	
VOLVER	>

0

MARCHA	CRONÓMETRO
VELOCIDAD ÚNICA 1500 TR/MN	
VOLVER	>

FUNCIONAMIENTO DE FORMA CONTINUA

1. Para un funcionamiento de forma continua, pulsar el botón frente a "MARCHA". El aparato arranca.



MARCHA	PULSO
MÁQUINA EN MARCHA 1500 TR/MN	
VOLVER	>

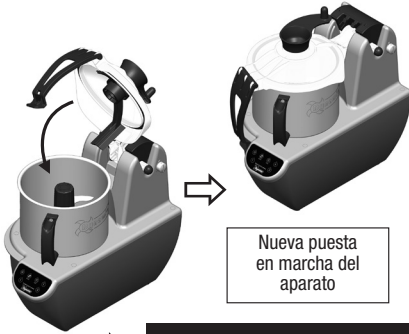
PARADA
VELOCIDAD ÚNICA 1500 TR/MN

FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

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



Parada de la máquina



Nueva puesta en marcha del aparato



MARCHA PULSO
MÁQUINA EN MARCHA
1500 TR/MN
VOLVER >

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 "MARCHA".

3. La parada del aparato se efectúa pulsando el botón de "PARADA".



PARADA
VELOCIDAD ÚNICA
1500 TR/MN

FUNCIONAMIENTO EN PULSE

1. Para un funcionamiento con cronómetro, pulsar el botón frente a "MARCHA". El aparato arranca.

MARCHA PULSO
MÁQUINA EN MARCHA
1500 TR/MN
VOLVER >



MÁQUINA EN MARCHA
1500 TR/MN

2. El aparato se para cuando se suelta el botón.

FUNCIONAMIENTO CON TEMPORIZADOR

1. Para un funcionamiento con cronómetro, pulsar el botón frente a "TEMPORIZ.". Se visualiza la pantalla para ajustar el tiempo.

MARCHA TEMPORIZ.
VELOCIDAD ÚNICA
1500 TR/MN
VOLVER >



OK +
AJUSTE DEL TIEMPO
VOLVER 00mn00s -

2. Establezca el tiempo de funcionamiento presionando los botones opuestos "-" y "+". Es posible ajustar el tiempo hasta un valor máximo de 20 minutos.

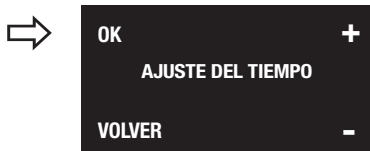
OK +
AJUSTE DEL TIEMPO
VOLVER 00mn00s -



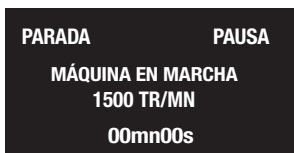
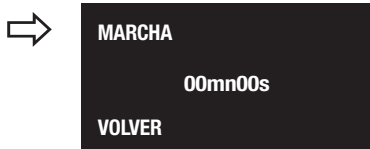
FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

Una pulsación del botón frente a "VOLVER" permite volver a la pantalla precedente.

3. Cuando se regula el tiempo al valor deseado, pulsar el botón frente a "OK" para validarlo.



4. Pulsar el botón frente a "MARCHA" para poner el aparato en funcionamiento.

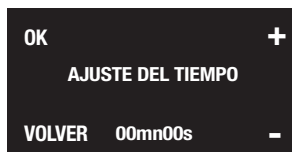


El aparato se para automáticamente cuando el temporizador llega a "00min00s".

5. Una pulsación del botón frente a "PAUSA" permite parar temporalmente el motor del aparato conservando el valor del tiempo memorizado.

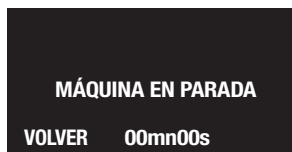


6. Entonces es posible modificar el tiempo de funcionamiento pulsando el botón "MODIF. DURACIÓN" (ver la etapa 3).



Una pulsación del botón frente a "MARCHA" permite volver a poner en funcionamiento el aparato.

7. Una pulsación del botón frente a "PARADA" provoca la parada del motor y la de la función cronómetro.

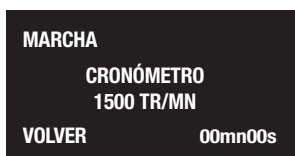


8. Una pulsación del botón frente a "VOLVER" permite volver al menú principal.

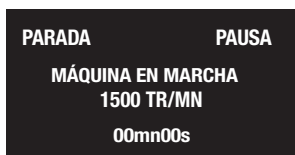
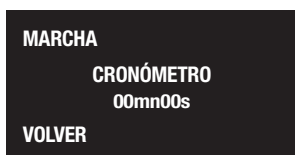
FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

FUNCIONAMIENTO CON CRONÓMETRO

1. Para un funcionamiento con cronómetro, pulsar el botón frente a "CRONÓMETRO".

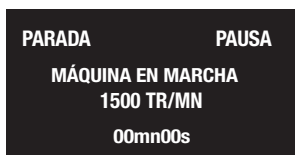
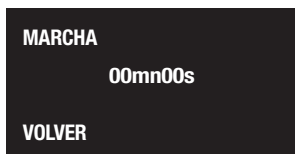


2. Pulsar el botón frente a "MARCHA" para poner el aparato en funcionamiento.

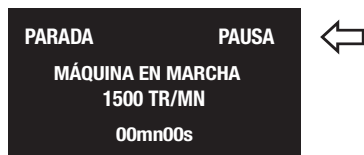


El aparato se parará automáticamente al cabo de 20 minutos.

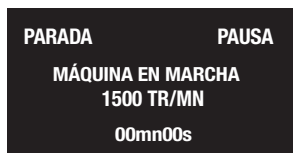
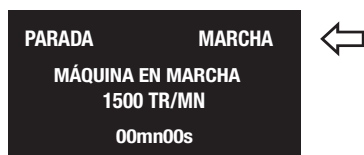
3. Pulsar el botón frente a "MARCHA" para hacer funcionar el aparato de nuevo.



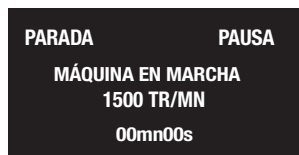
4. Una pulsación del botón frente a "PAUSA" permite parar temporalmente el motor del aparato.



5. Una pulsación del botón frente a "MARCHA" permite volver a poner en funcionamiento el aparato.



6. Una pulsación del botón frente a "PARADA" provoca la parada del motor y la de la función cronómetro.



FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

- Una pulsación del botón frente a "VOLVER" permite volver al menú principal.

Funcionamiento en modo 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.

- Instalar todos los accesorios (bol, tapa, etc.). Ver el párrafo "Montaje de los accesorios".
- Pulsar el botón frente a "2 VELOCIDADES" para seleccionar el modo a 2 velocidades.

VELOCIDAD ÚNICA	2 VELOC.
VELOCIDAD VARIABLE	VERTIDO



VELOC. 1 1500 TR/MN	VELOC. 2 3000 TR/MN
VOLVER	

En este modo de funcionamiento, las dos velocidades están preprogramadas. Para utilizar el aparato con otras velocidades, seleccionar el modo "AJUSTE DE LA VELOCIDAD".

- Pulsar uno de los botones frente a "VELOCIDAD 1 - 1500 rpm" y "VELOCIDAD 2 - 3000 rpm" para seleccionar la velocidad deseada.



VELOC. 1 1500 TR/MN	VELOC. 2 3000 TR/MN
VOLVER	

MARCHA	PULSO
VELOCIDAD ÚNICA 1500 TR/MN	
VOLVER	>

Pulsando el botón frente a ">", es posible tener acceso a los modos temporizador y al cronómetro.

MARCHA	PULSO
VELOCIDAD 1 1500 TR/MN	
VOLVER	>

0

MARCHA	TEMPORIZ.
VELOCIDAD 1 1500 TR/MN	
VOLVER	>

0

MARCHA	CRONÓMETRO
VELOCIDAD 1 1500 TR/MN	
VOLVER	>

FUNCIONAMIENTO DE FORMA CONTINUA

- Para un funcionamiento de forma continua, pulsar el botón frente a "MARCHA". El aparato arranca.



MARCHA	PULSO
VELOCIDAD 1 1500 TR/MN	
VOLVER	>

PARADA	
MÁQUINA EN MARCHA	
VELOCIDAD 1 1500 TR/MN	V2 3000 TR/MN

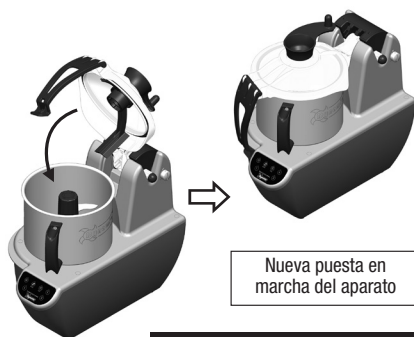
FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

En todo momento es posible pasar a la velocidad 2 pulsando el botón frente a "V2 3000 rpm".

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



Parada de la máquina



Nueva puesta en marcha del aparato



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

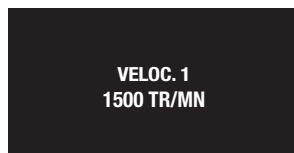
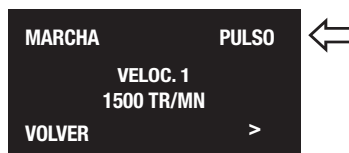
Una vez que han bajado la tapa, la nueva puesta en marcha solamente se puede efectuar pulsando nuevamente el botón frente a "MARCHA".

3. La parada del aparato se efectúa pulsando el botón de "PARADA".



FUNCIONAMIENTO EN PULSE

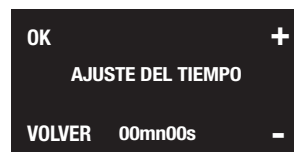
1. Para un funcionamiento con cronómetro, pulsar el botón frente a "MARCHA". El aparato arranca.



2. El aparato se para cuando se suelta el botón.

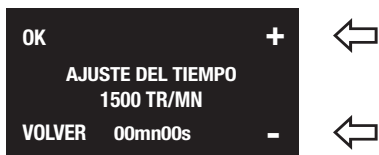
FUNCIONAMIENTO CON TEMPORIZADOR

1. Para un funcionamiento con temporizador, pulsar el botón frente a "TEMPORIZ.". Se visualiza la pantalla para ajustar el tiempo.



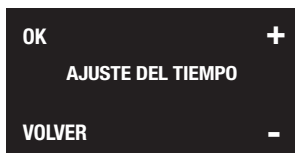
2. Establezca el tiempo de funcionamiento presionando los botones opuestos "-" y "+". Es posible ajustar el tiempo hasta un valor máximo de 20 minutos.

FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER



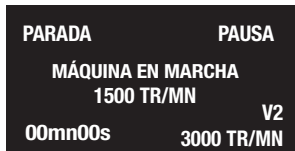
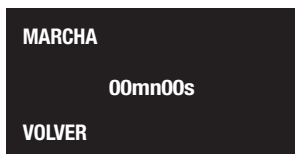
Una pulsación del botón frente a "VOLVER" permite volver a la pantalla precedente.

3. Cuando se regula el tiempo al valor deseado, pulsar el botón frente a "OK" para validarlo.



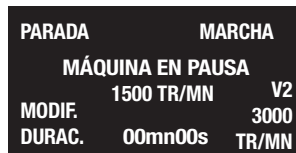
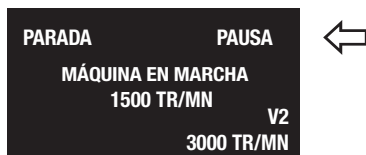
En todo momento es posible pasar a la velocidad 2 pulsando el botón frente a "V2 3000 rpm".

4. Pulsar el botón frente a "MARCHA" para poner el aparato en funcionamiento.



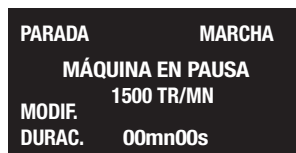
En todo momento es posible pasar a la velocidad 2 pulsando el botón frente a "V2 3000 rpm".

5. Una pulsación del botón frente a "PAUSA" permite parar temporalmente el motor del aparato.



En todo momento es posible pasar a la velocidad 2 pulsando el botón frente a "V2 3000 rpm".

6. Entonces es posible modificar el tiempo de funcionamiento pulsando el botón "MODIF. DURACIÓN" (ver la etapa 3).



Una pulsación del botón frente a "MARCHA" permite volver a poner en funcionamiento el aparato.

7. Una pulsación del botón frente a "PARADA" provoca la parada del motor y la de la función cronómetro.

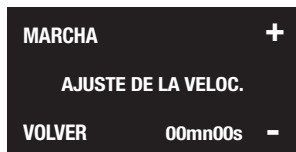
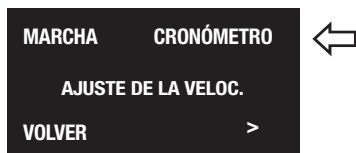


FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

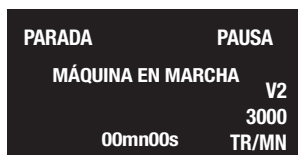
8. Una pulsación del botón frente a "VOLVER" permite volver al menú principal.

FUNCIONAMIENTO CON CRONÓMETRO

1. Para un funcionamiento con cronómetro, pulsar el botón frente a "CRONÓMETRO".

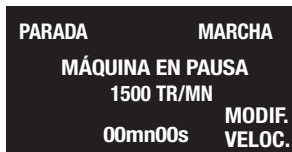


2. Pulsar el botón frente a "MARCHA" para poner el aparato en funcionamiento.



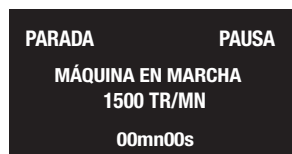
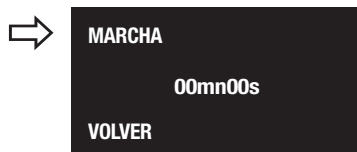
El aparato se parará automáticamente al cabo de 20 minutos.

3. Una pulsación del botón frente a "PAUSA" permite parar temporalmente el motor del aparato.



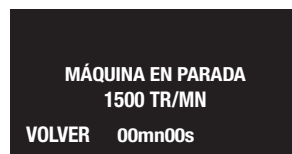
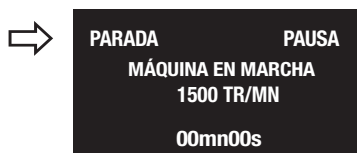
Es posible pasar a la velocidad 2 pulsando el botón frente a "V2 3000 rpm".

4. Pulsar el botón frente a "MARCHA" para hacer funcionar el aparato de nuevo.



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

5. Una pulsación del botón frente a "PARADA" provoca la parada del motor y la de la función cronómetro.



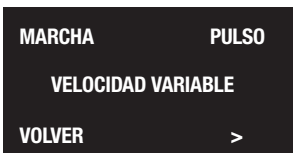
6. Una pulsación del botón frente a "VOLVER" permite volver al menú principal.

FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

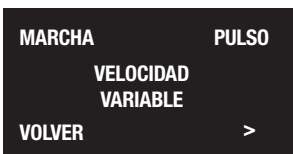
Funcionamiento en modo con velocidad variable

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 (bol, tapa, etc.). Ver el párrafo "Montaje de los accesorios".
2. Pulsar el botón frente a "VELOCIDAD VARIABLE" para seleccionar el modo a 1 velocidad.



Pulsando el botón frente a ">", es posible tener acceso a los modos temporizador y al cronómetro.



0

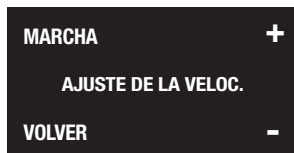
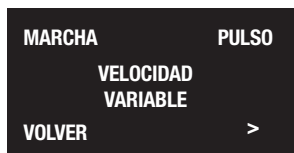


0



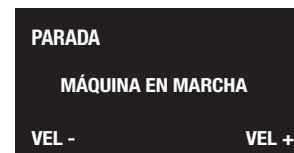
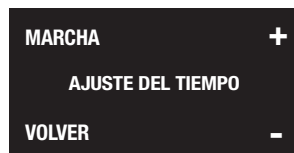
FUNCIONAMIENTO DE FORMA CONTINUA

1. Para un funcionamiento de forma continua, pulsar el botón frente a "MARCHA". Entonces aparece la pantalla para ajustar la velocidad.



Entonces es posible ajustar la velocidad pulsando los botones frente a "VEL-" y "VEL+" hasta el valor deseado.

2. Pulsar el botón frente a "MARCHA" para poner el aparato en funcionamiento.



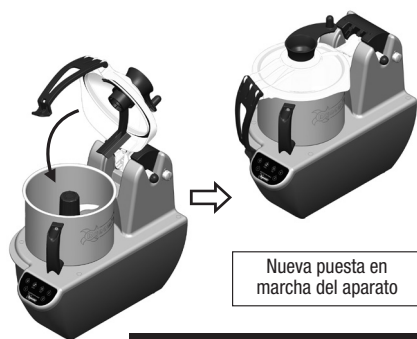
Durante el funcionamiento, es posible ajustar la velocidad pulsando los botones frente a "VEL-" y "VEL+" hasta el valor deseado.

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

FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER



Parada de la máquina



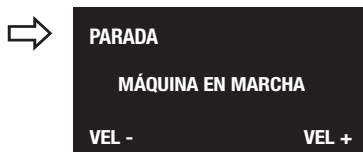
Nueva puesta en marcha del aparato



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

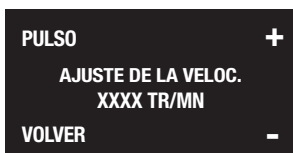
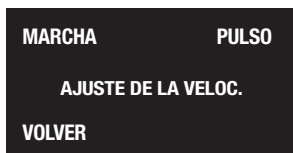
Una vez que han bajado la tapa, la nueva puesta en marcha solamente se puede efectuar pulsando nuevamente el botón frente a "MARCHA".

4. La parada del aparato se efectúa pulsando el botón de "PARADA".



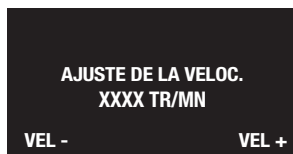
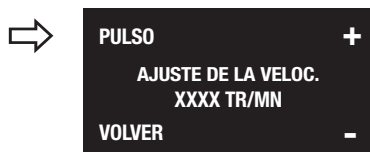
FUNCIONAMIENTO EN PULSE

1. Para un funcionamiento con cronómetro, pulsar el botón frente a "MARCHA". Entonces aparece la pantalla para ajustar la velocidad.



Entonces es posible ajustar la velocidad pulsando los botones frente a "VEL-" y "VEL+" hasta el valor deseado.

2. Pulsar el botón frente a "PULSO" para poner el aparato en funcionamiento.



Durante el funcionamiento, es posible ajustar la velocidad pulsando los botones frente a "VEL-" y "VEL+" hasta el valor deseado.

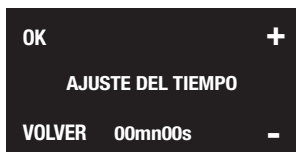
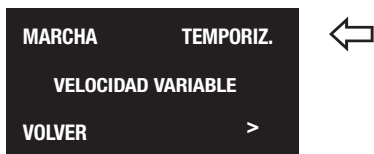
3. El aparato se para cuando se suelta el botón.

FUNCIONAMIENTO CON TEMPORIZADOR

1. Para un funcionamiento con temporizador, pulsar el botón frente a "TEMPORIZ.".

FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

Se visualiza la pantalla para ajustar el tiempo.



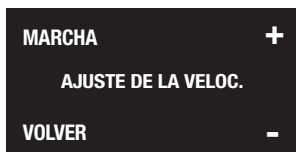
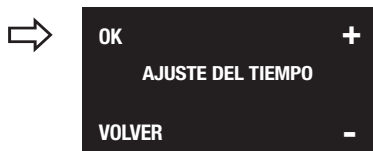
2. Establezca el tiempo de funcionamiento presionando los botones opuestos "-" y "+".

Es posible ajustar el tiempo hasta un valor máximo de 20 minutos.



Una pulsación del botón frente a "VOLVER" permite volver a la pantalla precedente.

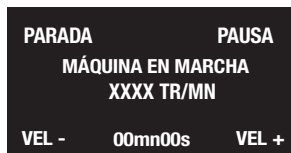
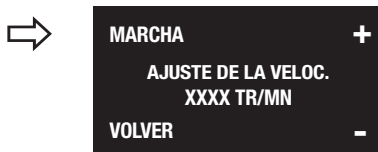
3. Cuando se regula el tiempo al valor deseado, pulsar el botón frente a "OK" para validarlo y pasar a ajustar la velocidad.



Entonces es posible ajustar la velocidad pulsando los botones frente a "VEL-" y "VEL+" hasta el valor

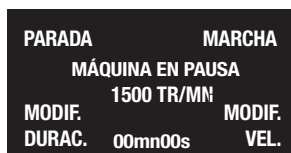
deseado (de 350 a 3500 rpm).

4. Pulsar el botón frente a "MARCHA" para poner el aparato en funcionamiento.



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

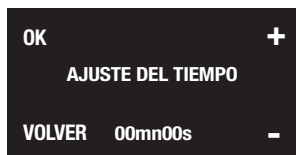
5. Una pulsación del botón frente a "PAUSA" permite parar temporalmente el motor del aparato.



6. Entonces es posible modificar el tiempo de funcionamiento pulsando el botón "MODIF. DURACIÓN" (ver la etapa 3).

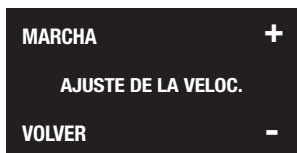
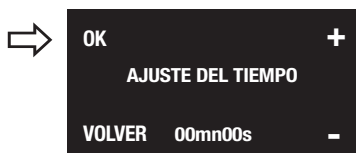


FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

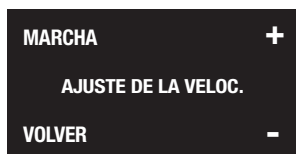
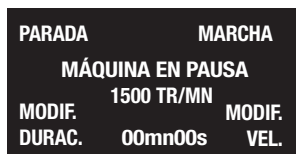


Pulsar el botón frente a "-" y "+" para modificar el tiempo de funcionamiento.

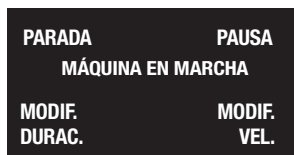
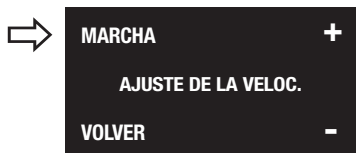
7. Cuando se regula el tiempo al valor deseado, pulsar el botón frente a "OK" para validarlo.



8. Es posible ajustar la velocidad pulsando el botón "MODIF. DUREE".



9. Una pulsación del botón frente a "MARCHA" permite volver a poner en funcionamiento el aparato.



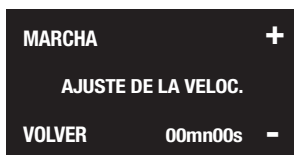
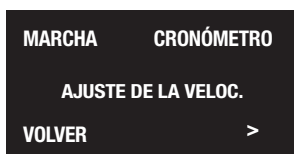
10. La parada del aparato se efectúa pulsando el botón de "PARADA".



11. Una pulsación del botón frente a "VOLVER" permite volver a la pantalla precedente.

FUNCIONAMIENTO CON CRONÓMETRO

1. Para un funcionamiento con cronómetro, pulsar el botón frente a "CRONÓMETRO".



2. Pulsar el botón frente a "MARCHA" para poner el aparato en funcionamiento.

FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER



MARCHA +
AJUSTE DE LA VELOC.
VOLVER 00mn00s -

PARADA PAUSA
MÁQUINA EN MARCHA
1500 TR/MN
VEL - 00mn00s VEL +



MARCHA
00mn00s
VOLVER

PARADA PAUSA
MÁQUINA EN MARCHA
1500 TR/MN
VEL - 00mn00s VEL +

El aparato se parará automáticamente al cabo de 20 minutos.

3. Una pulsación del botón frente a "PAUSA" permite parar temporalmente el motor del aparato.

PARADA PAUSA
MÁQUINA EN MARCHA
1500 TR/MN
00mn00s



PARADA MARCHA
MÁQUINA EN PAUSA
1500 TR/MN
00mn00s MODIF. DURAC.

Es posible ajustar la velocidad pulsando el botón "MODIF. DURAC."

4. Pulsar el botón frente a "MARCHA" para hacer funcionar el aparato de nuevo.

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

Una pulsación del botón frente a "PAUSA" permite parar temporalmente el motor del aparato.

5. Una pulsación del botón frente a "PARADA" provoca la parada del motor y la de la función cronómetro.



PARADA PAUSA
MÁQUINA EN MARCHA
1500 TR/MN
00mn00s

MÁQUINA EN PARADA
1500 TR/MN
VOLVER 00mn00s

6. Una pulsación del botón frente a "VOLVER" permite volver al menú principal.

FUNCIONAMIENTO DEL CUTTER

Puesta en marcha en modo "VERTIDO" (marcha atrás)

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

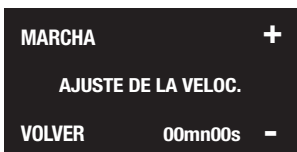
Según las preparaciones, el equipo puede estar sujeto a vibraciones que pueden hacer que se mueva sobre la superficie de trabajo.

1. Instalar todos los accesorios (bol, tapa, etc.). Ver el párrafo "Montaje de los accesorios".
2. Pulsar el botón frente a "VERTIDO" para seleccionar el modo reversa.



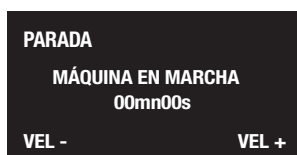
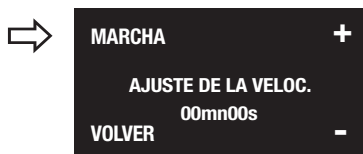
FUNCIONAMIENTO DE FORMA CONTINUA

1. Para un funcionamiento de forma continua, pulsar el botón frente a "MARCHA". Entonces aparece la pantalla para ajustar la velocidad.



Entonces es posible ajustar la velocidad pulsando los botones frente a "VEL-" y "VEL+" hasta el valor deseado.

2. Pulsar el botón frente a "MARCHA" para poner el aparato en funcionamiento.



Durante el funcionamiento, es posible ajustar la velocidad pulsando los botones frente a "VEL-" y "VEL+" hasta el valor deseado.

3. 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

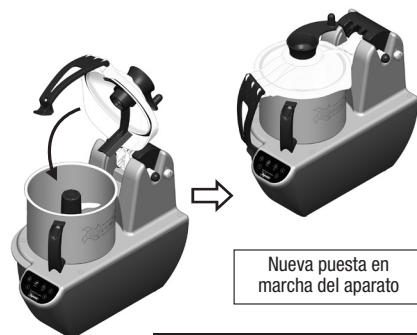
4. Durante el funcionamiento, es posible despegar los alimentos de la pared del bol haciendo girar el raspador.



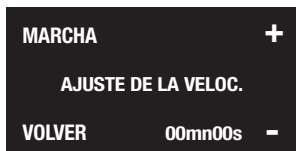
5. Cuando es necesario volver a cargar con alimentos al desbloquear la tapa, esto provoca la parada del aparato.



Parada de la máquina



Nueva puesta en marcha del aparato



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

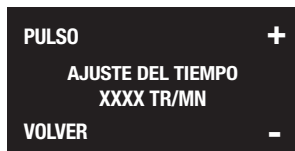
Una vez que han bajado la tapa, la nueva puesta en marcha solamente se puede efectuar pulsando nuevamente el botón frente a "MARCHA".

6. La parada del aparato se efectúa pulsando el botón de "PARADA".



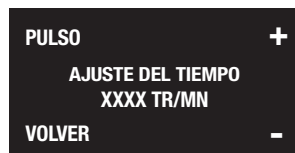
FUNCIONAMIENTO EN PULSE

1. Para un funcionamiento con cronómetro, pulsar el botón frente a "MARCHA". Entonces aparece la pantalla para ajustar la velocidad.



Entonces es posible ajustar la velocidad pulsando los botones frente a "VEL-" y "VEL+" hasta el valor deseado.

2. Pulsar el botón frente a "PULSE" para poner el aparato en funcionamiento.



Durante el funcionamiento, es posible ajustar la velocidad pulsando los botones frente a "VEL-" y "VEL+" hasta el valor deseado.

3. El aparato se para cuando se suelta el botón.

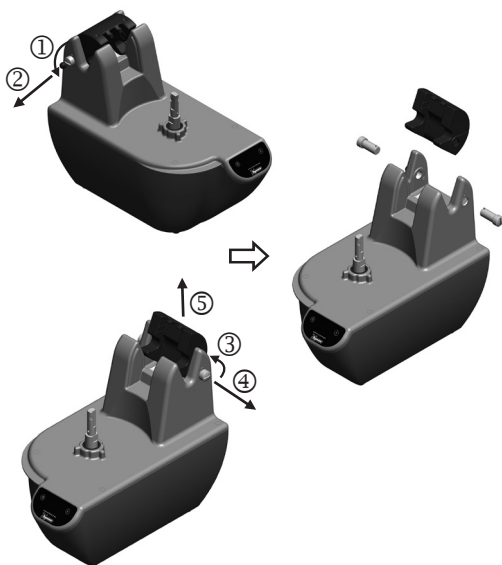
LIMPIEZA

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.

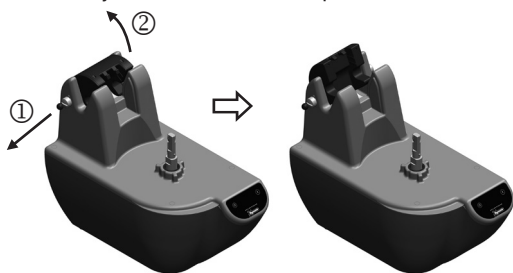


No limpiar el bloque motor con un chorro de agua. Nunca sumergir el bloque motor en agua.

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL BLOQUE MOTOR

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.



EN CADA USO

Verificar el estado general de la cuchilla (cortar, aplastar, etc..).

Retirar los accesorios después de cada utilización.

Limpiar los accesorios. Verificar que no hay 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.

Los discos y las rejillas son piezas de desgaste,

que es necesario reemplazar con regularidad para garantizar un corte de calidad.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

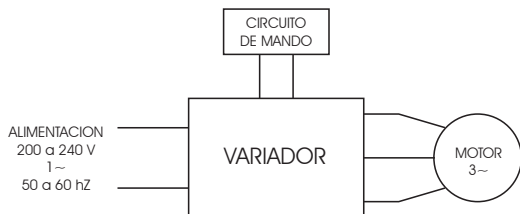
Este aparato está alimentado en monofásico con toma de tierra.

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

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



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD, SERVICIO POSTVENTA Y GARANTIA

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. Certificado por el vendedor (fecha y sello).
2. Junto al aparato 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 a su vendedor para que pueda aconsejarlo. En efecto, la mayor parte del tiempo podrá ayudarle, sino que mándenos su aparato en un bulto muy sólido a la dirección siguiente :

GUERRERO CLAUDE

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

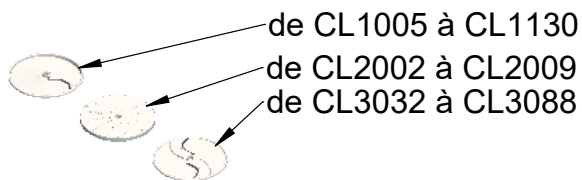
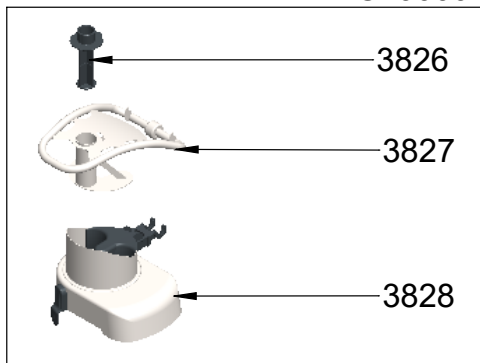
Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a **Portes Pagados.**

ESQUEMA - NOMENCLATURA

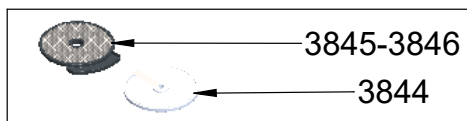
CL150 - CORTA-HORTALIZAS CON PANTALLA DIGITAL

REF	DESIGNACION
3826	PULSADOR DE VERDURA
3827	EMPUNADURA COMPLETA
3828	TAPA COMPLETA
3844	DISCO PARA CUBOS 8MM
3845	REJILLAS PARA CUBOS 8MM
3846	REJILLA PATATAS FRITAS 8 X 8 MM
3847	EYECTOR
3848	CONTENEDOR DE EVACUACION
3854	BLOQUE MOTOR CON CIRCUITO DE MANDO A PANTALLA 220-240V
CL1005	DISCO PARA CORTAR 0.5 MM
CL1015	DISCO PARA CORTAR 1.5 MM
CL1025	DISCO PARA CORTAR 2.5 MM
CL1030	DISCO PARA CORTAR 3 MM
CL1040	DISCO PARA CORTAR 4 MM
CL1050	DISCO PARA CORTAR 5 MM
CL1070	DISCO PARA CORTAR 7 MM
CL1080	DISCO PARA CORTAR 8 MM
CL1090	DISCO PARA CORTAR 99 MM
CL1110	DISCO PARA CORTAR 11 MM
CL1120	DISCO PARA CORTAR 12 MM
CL1130	DISCO PARA CORTAR 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 REBANAR 3 X 2 MM
CL3042	DISCO PARA REBANAR 4 X 2 MM
CL3044	DISCO PARA REBANAR 4 X 4 MM
CL3052	DISCO PARA REBANAR 5 X 2 MM
CL3055	DISCO PARA REBANAR 5 X 5 MM
CL3088	DISCO PARA REBANAR 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, EMPUNADORA, EJECTOR)

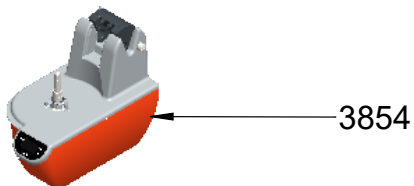
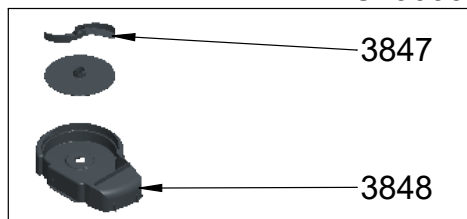
CL9000



CL4008-CL5008



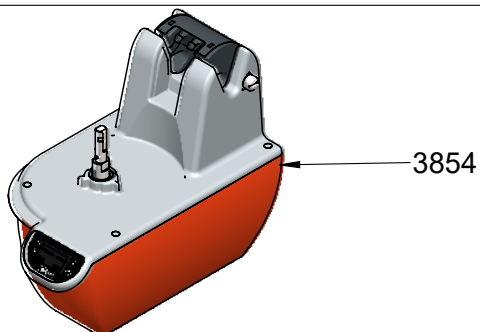
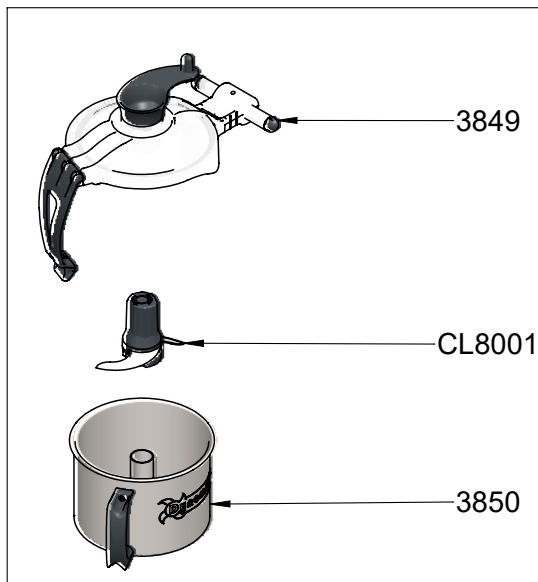
CL9000



CL250 - CUTTER CON PANTALLA DIGITAL

REF	DESIGNACION
3849	CUTTER TAPA COMPLETA
3850	BOL CUTTER
3854	BLOQUE MOTOR CON CIRCUITO DE MANDO A PANTALLA 220-240V
CL8001	CUCHILLA ESTANDAR
CL9001	KIT COMPLETO CUTTER (TANQUE, CUBIERTA, CUCHILLA ESTANDAR)

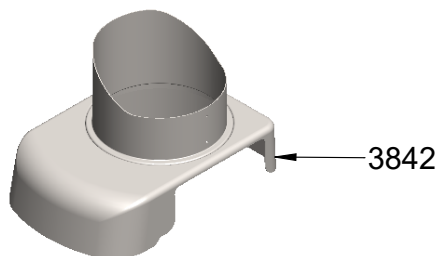
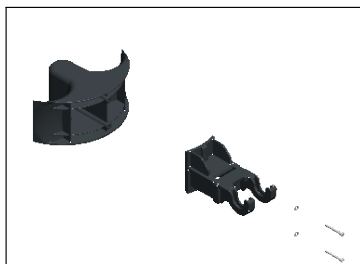
CL9001



3828 - TAPA DE CORTA-HORTALIZAS

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

382801



3842

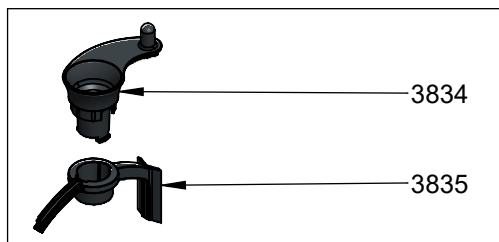


382802

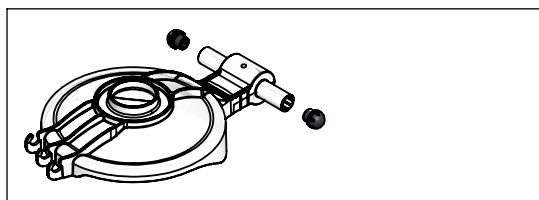
3849 - TAPA DE CUTTER

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

384903



384902



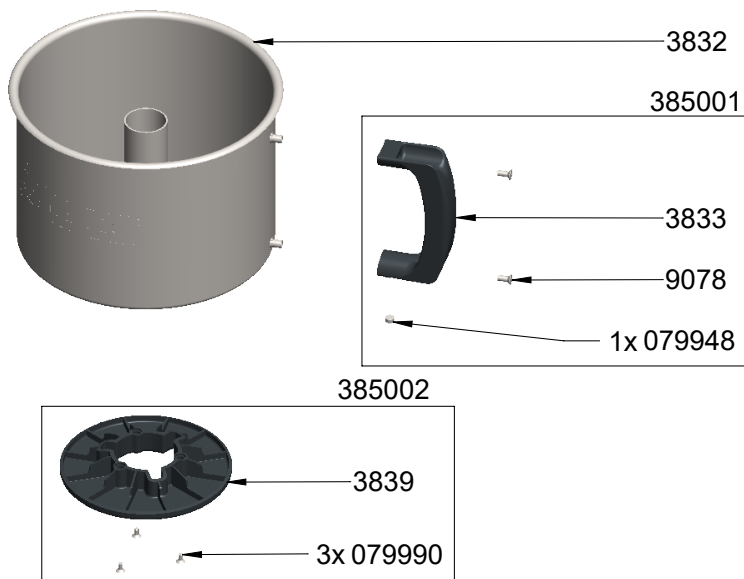
0668

384901

ESQUEMA - NOMENCLATURA

3850 - BOL DE ACERO INOXIDABLE

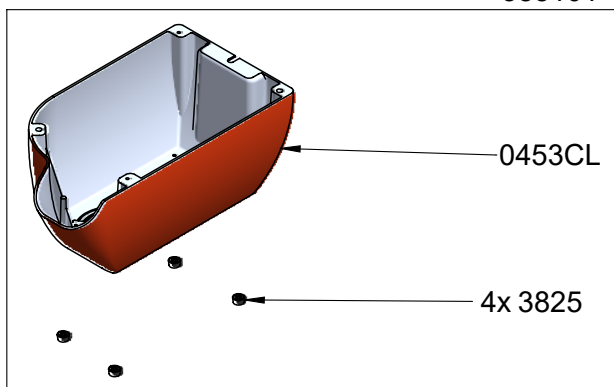
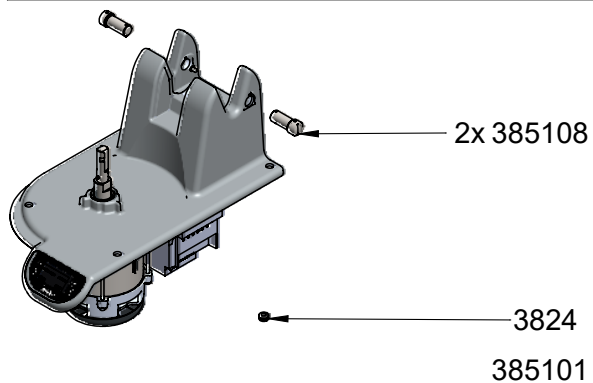
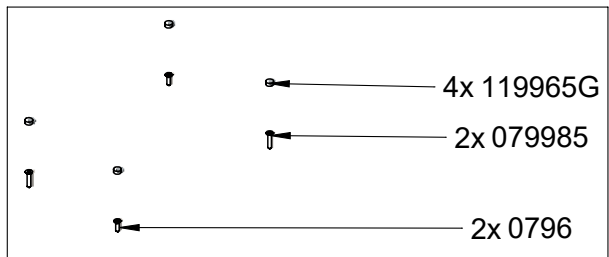
REF	DESIGNACION
079920	TORNILLOS (3)
079948	IMÁN MAGNÉTICO
3832	CONJUNTO DEL BOL
3833	EMPUNADARA
3839	DETRUMPER
385001	KIT DEL EMPUNADURA POR BOL CUTTER
385002	KIT DEL ADAPTATOR POR BOL CUTTER
9078	PIVOTE PARA EL BOL



3854 - BLOQUE MOTOR CON PANTALLA DIGITAL

REF	DESIGNACION
0454CL	CARTER INFERIOR MOTOR
0600CL	RETEN DE ESTANQUEIDAD
0612	RODAMIENTO
0796	TORNILLOS M6X20
079985	TORNILLOS M6X30
079988	TORNILLOS M5X100
119965G	TAPÓN 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, SUPPORTO Y TORNILLOS
385103	MOTOR, TURBINA Y TORNILLOS
385106	BLOQUEO
385107	KIT DE TORNILLOS PARA BLOQUE MOTOR
385108	PALIER DE BLOQUEO CON PASADOR
385109	KIT POR EJE DE BLOQUEO
385117	INDUCIDO
385410	KIT POR CIRCUITO DE MANDO A PANTALLA

ESQUEMA - NOMENCLATURA



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

www.dynamicmixers.com

Sello del vendedor

