



MANUAL DE USUARIO

CORTADORA DE FIAMBRE

TRECENTO 30



Aliado de emprendedores

índice

01	Manual de uso	3
01.1	Información para el usuario	3
02	Información técnica producto	3
03	Características de este producto	3
04	Diagrama estructural del producto	4
05	Antes de comenzar la preparación	5
06	Secuencia de operación	5
07	Limpieza y mantenimiento	6
08	Afilado – precauciones a tener en cuenta	7
09	Avisos y normas de seguridad	8
10	Ajuste de correa	9
11	Soluciones a problemas	10

01. Manual de uso

01.1 Información para el usuario

- **Estimado Cliente:** Este manual de usuario proporciona información detallada sobre cómo utilizar, instalar, mantener y reparar este producto, con el fin de garantizar que pueda utilizarse de la mejor y más eficiente manera.

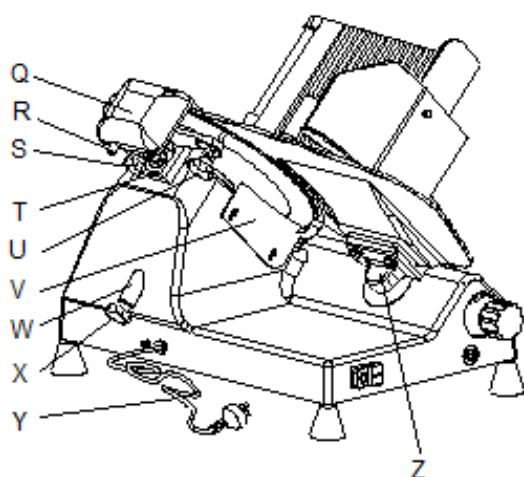
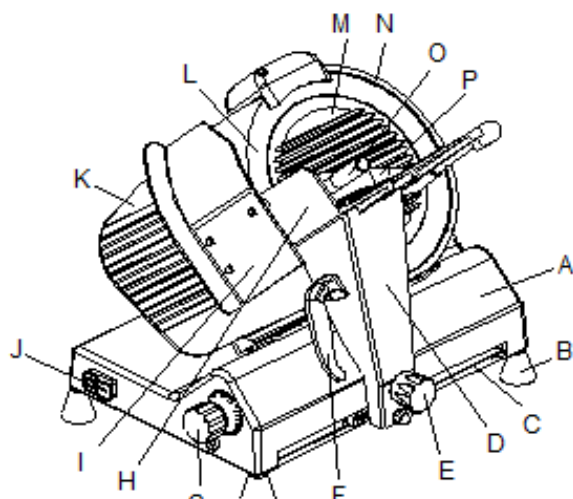
02. Información técnica producto

Modelo	Voltaje	Potencia	Velocidad	Esp. Corte	Diam. Cuchilla
TRECENTO-30	220V	300W	50Hz	0-18 mm	330mm

03. Características de este producto

1. Este producto está fabricado en aleación de aluminio anodizado, con un diseño elegante y una estructura razonable. Cumple con las normas nacionales de higiene.
2. Es fácil y cómodo de usar y operar.
3. Permite ajustar fácilmente el espesor de las rodajas de carne. Los cortes obtenidos son uniformes y de excelente calidad.
4. Su estructura es simple. Es conveniente afilar la cuchilla y resulta fácil de reparar y mantener.
5. Transmisión por correa, bajo nivel de ruido.

04. Diagrama estructural del producto



- A. Base de la cortadora de carne
- B. Patas de goma
- C. Base plástica
- D. Estructura del soporte de la base
- E. Manija B
- F. Manija C
- G. Perilla de ajuste de espesor
- H. Carro de alimentos
- I. Cubierta protectora del carro de alimentos
- J. Interruptor
- K. Placa tope de alimentos
- L. Cuchilla de corte
- M. Cubierta protectora de la cuchilla
- N. Anillo protector de la cuchilla
- O. Manija A
- P. Placa prensadora de alimentos
- Q. Cubierta protectora de la piedra de afilado
- R. Manija de la piedra de afilado
- S. Tornillo de fijación de la piedra de afilado
- T. Soporte del sistema de afilado
- U. Tornillo de fijación de la placa tope de alimentos
- V. Placa recolectora de carne
- W. Eje principal de la cuchilla
- X. Tornillo de fijación de la cubierta protectora de la cuchilla
- Y. Cable y enchufe
- Z. Base del tablero

05. Antes de comenzar la preparación

1. Desembale el equipo y coloque la cortadora de carne sobre una superficie limpia y estable.

Nota: la parte trasera del equipo debe contar con al menos 150 cm de espacio libre para facilitar la operación.

2. Verifique la alimentación eléctrica. Utilice el voltaje indicado; de lo contrario, podría dañarse el motor.
3. Revise el cable de alimentación. Si detecta daños, debe ser reparado por un electricista profesional antes de su uso.
4. Compruebe que las partes de la máquina no estén flojas, como el conjunto de la rueda, el conjunto de la placa de apoyo y la cubierta protectora de la cuchilla.
5. Verifique la distancia entre la cuchilla y la placa de apoyo. La separación adecuada es de 4 a 5 mm entre el extremo de la cuchilla y la placa. Generalmente, esto ya viene ajustado de fábrica y no requiere modificación. Si es necesario ajustarlo (ver Figura 1), afloje las cuatro tuercas M6, ajuste la posición relativa de la placa y su soporte, y luego vuelva a ajustar las cuatro tuercas M6.
6. Limpie cualquier residuo de la máquina. Utilice un paño limpio para retirar cuidadosamente el aceite y el polvo de la superficie. Tenga especial cuidado al limpiar la cuchilla, ya que es muy afilada y podría causar lesiones.
7. Conecte el equipo a la red eléctrica con el voltaje correcto, según lo indicado en el manual. Asegúrese de que la conexión a tierra sea adecuada.
8. Presione el interruptor de encendido para iniciar la máquina. Deje funcionar la cuchilla durante 1-2 minutos sin cortar nada, para comprobar que funciona correctamente. (La cuchilla debe girar en sentido antihorario). Para detener la máquina, presione el interruptor de apagado.

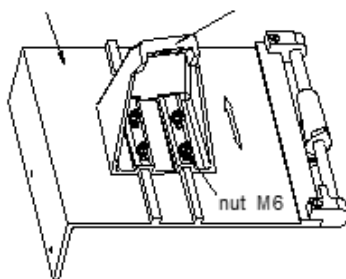


Diagram 1

06. Secuencia de operación

Preste atención: al colocar la carne, asegúrese de que la placa de apoyo no esté en la posición de la cuchilla.

1. Antes de colocar la carne en el carro, ajuste la perilla de espesor a la posición "0".
2. Coloque la carne u otro alimento sobre el carro (a una temperatura aproximada de -5 °C; es ideal que la carne esté firme). Luego utilice la placa prensadora móvil para sujetar el alimento y deslícelo hacia la placa tope.
3. Afloje la manija de fijación "P" (ver página 2) para separar la placa tope. Luego ajuste el espesor con la perilla correspondiente al grosor deseado. Vuelva a acercar la placa tope hasta que haga contacto y fíjela firmemente con la tuerca mariposa M8.
4. Para comenzar el corte, presione el botón de encendido. Para detener la máquina, presione el botón de apagado.
5. Al finalizar el corte, vuelva a ajustar la placa tope de alimentos a la posición "0" y limpie la cortadora de carne.

07. Limpieza y mantenimiento

A. Cada vez que termine de utilizar la cortadora de carne, debe limpiarla.

1. Antes de limpiar la cortadora, desconecte la alimentación eléctrica para evitar que la máquina se encienda accidentalmente y cause lesiones con la cuchilla en movimiento.
2. Coloque la perilla de ajuste de espesor en la posición "0".
3. No lave el producto directamente con agua. No utilice productos de limpieza con alta acidez o alcalinidad, ni materiales abrasivos para limpiar la superficie o la cuchilla. Utilice un paño húmedo con detergente suave para limpiar la superficie, y luego séquela con un paño seco. Para garantizar la seguridad e higiene de los alimentos, limpie la cortadora antes de cada uso.
4. Retire la cubierta protectora de la cuchilla (ver página 2, ítem "Q"), limpie tanto la cubierta como la cuchilla con un paño y luego séquelas bien. Para evitar la oxidación y mantener la seguridad alimentaria, asegúrese de que la cuchilla quede completamente seca.
5. Al limpiar la cuchilla, preste especial atención a lo siguiente:
 - ① Utilice guantes de seguridad.
 - ② No toque directamente el filo de la cuchilla.
 - ③ Está estrictamente prohibido limpiar la cuchilla sin haber desconectado previamente la alimentación eléctrica.
6. Una vez finalizada la limpieza, encienda la máquina y déjela funcionar durante 3 minutos sin carga para verificar que opera correctamente.

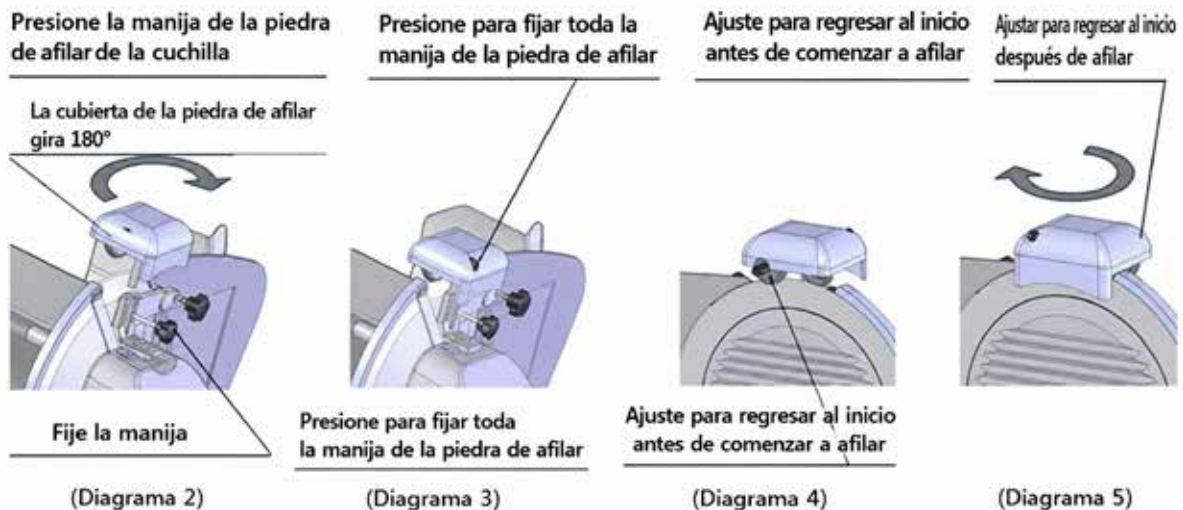
B. Para asegurar una larga vida útil del producto, debe realizar un mantenimiento periódico:

1. Las partes giratorias y deslizantes deben mantenerse lubricadas y en buen estado. Revise y agregue lubricante periódicamente para garantizar su correcto funcionamiento.
2. Mantenimiento de la cuchilla:

- ① La cuchilla está fabricada con acero de alta resistencia; evite golpes con objetos duros.
 - ② Después de cada uso, séquela con un paño seco.
 - ③ Aplique diariamente una capa de aceite comestible con un paño seco sobre el filo para evitar la oxidación.
3. Lubricación del eje deslizante de la placa prensadora:
- ① Limpie el eje con un paño.
 - ② Aplique aceite comestible y mueva la placa prensadora hacia arriba y hacia abajo para que el aceite penetre completamente, hasta que se desplace suavemente.
 - ③ Realice este procedimiento una vez al día antes de usar el equipo.
4. Lubricación del eje deslizante del carro de alimentos:
 Aplique aceite lubricante (SAE140) en el eje y mueva el carro de izquierda a derecha para que el lubricante penetre completamente, hasta lograr un movimiento suave. Realice este procedimiento semanalmente.
5. Mantenimiento del sistema de transmisión automática:
 Verifique periódicamente si los tornillos están flojos o si las partes lubricadas presentan desgaste o
6. Mantenimiento del sistema de afilado:
- ① Antes de cada afilado, verifique que el eje de la piedra de afilar funcione correctamente.
 - ② Asegúrese de que la piedra de afilar gire libremente.
 - ③ Limpie la piedra de afilar antes y después de cada uso.

08. Afilado – precauciones a tener en cuenta

1. Desconecte la alimentación eléctrica y limpie la cuchilla.
2. Verifique que la perilla de ajuste de espesor esté en la posición "0".
3. Compruebe que el sistema de afilado funcione correctamente. Por ejemplo, verifique que la manija de la piedra de afilar se mueva con facilidad y que las piedras estén bien fijadas.
4. Afloje el tornillo de fijación de la piedra de afilar, levante las piedras para comprobar que se muevan correctamente y luego colóquelas nuevamente en su posición adecuada. Vuelva a ajustar el tornillo de fijación.
5. Verifique que no haya espacios entre las piedras de afilar y la cuchilla (ver Diagrama 2). **(Atención: al levantar la cubierta de la piedra, el filo de la cuchilla queda expuesto. Tenga mucho cuidado de no tocarlo para evitar lesiones).**
6. Conecte la cortadora a la corriente eléctrica y presione el botón de encendido para hacer girar la cuchilla. Baje la manija de la piedra de afilar para que entre en contacto con la cuchilla e inicie el afilado. Mantenga esta acción durante 10–15 segundos y luego suelte la manija para detener el afilado (ver Diagrama 3).
7. Presione el botón de apagado para detener la cuchilla y verifique si el filo está lo suficientemente afilado. Si no lo está, repita el proceso.
8. Presione nuevamente el botón de encendido, baje suavemente la manija de la piedra de afilar y afile durante 1–2 segundos para eliminar rebabas (ver Diagrama 4).
9. Al finalizar, presione el botón de apagado y desconecte la alimentación eléctrica.
10. Vuelva a colocar el sistema de afilado en su posición original y ajuste el tornillo de fijación (ver Diagrama 5).
11. Durante el afilado, mantenga la cara alejada de la dirección de giro de la piedra de afilar, para evitar lesiones por polvo o partículas desprendidas.



11. La rueda de afilado puede estar polvorienta y manchada después de haber sido utilizada varias veces; utilice detergente y un cepillo para limpiarla, de modo que pueda volver a usarse la próxima vez.
12. Limpie el producto nuevamente.

09. Avisos y normas de seguridad

- Si este producto se daña o provoca un accidente debido a un uso incorrecto, el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad.
- No desmonte ni modifique ninguna parte importante del producto, como el eje de la cuchilla de corte ni los componentes eléctricos.
- Está prohibido utilizar este producto para cortar alimentos congelados o con huesos. También está prohibido usarlo para cortar pescado u otros elementos que no correspondan a alimentos adecuados.
- Revise periódicamente el cable y el enchufe, asegurándose de que estén en buen estado y sean seguros. Cumpla con las normas de uso eléctrico. No utilice el producto si las partes aislantes están dañadas.
- Asegúrese de que el cable de conexión a tierra esté correctamente conectado. No utilice el producto descalzo o con las manos mojadas.
- Al limpiar el producto, no lo lave directamente con agua ni lo sumerja en agua.
- Al utilizar la cortadora de carne, asegúrese de que las cubiertas de protección estén correctamente instaladas. No toque la cuchilla ni otras partes en movimiento. No se coloque en la dirección hacia donde gira la cuchilla.
- La cuchilla puede no funcionar si el soporte de la misma está bloqueado o si hay algún problema en el equipo. En ese caso, corte primero la energía eléctrica y luego realice la reparación o mantenimiento.

- Si el carro de alimentos o la placa de presión presentan dificultad en su funcionamiento, limpie el eje deslizante y aplique aceite lubricante N°30 o aceite comestible.
- Si la correa no funciona correctamente, verifique si los tornillos en la base están bien ajustados o si la correa está demasiado floja. En ese caso, ajuste los tornillos o la tensión de la correa.
- Si la cortadora no se va a utilizar durante un período prolongado, desconecte la energía eléctrica. Mantenga el producto alejado del agua y la humedad.
- Cuando el filo de la cuchilla presente un desgaste superior a 5 mm, debe reemplazarse por una nueva.
- No toque la máquina ni el cable de alimentación si no es el operador. Si el cable o conductor externo está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal calificado para evitar riesgos.
- Los niños y las personas sin capacidad civil o con capacidad limitada no deben jugar cerca de la máquina, para evitar peligros.

10. Ajuste de la correa

- Cuando la correa esté floja, primero afloje hacia arriba la tuerca M6 A, luego ajuste la tuerca M6 B hacia arriba hasta que la tensión de la correa sea la adecuada.
- Si la correa está demasiado tensa, realice el ajuste en sentido contrario

Tornillo hexagonal M6

Tuerca M6 A

Tuerca M6 B



11. Soluciones a problemas

	Fallas	Posibles causas	Mantenimiento
1	El carro de alimentos vibra	A. Los tornillos de fijación del bastidor y del carro de alimentos están flojos. B. El perno plástico de fijación de la parte deslizante no está en la escala "0". C. Los tornillos de fijación del eje cuadrado y del eje redondo están flojos.	A. Colocar correctamente el bastidor y el carro de alimentos, y ajustar los tornillos. B. Utilizar una llave Allen (hexagonal interna) para corregir la posición del perno plástico de fijación y ajustar la tuerca. C. Ajustar los tornillos.
2	La placa de tope de alimentos está más baja que la cuchilla de corte	A. Los tornillos de fijación en la base de soporte de la placa de tope de alimentos están flojos. B. El botón de ajuste de espesor y el eje de ajuste están flojos.	A. Ajustar la placa de tope de alimentos para que quede alineada con la cuchilla de corte y apretar los tornillos. B. Reemplazar el botón de ajuste de espesor y volver a ajustarlo.
3	Cuando se pone en marcha el equipo, la cuchilla de corte no funciona correctamente	A. La correa está floja. B. La correa está grasosa, lo que provoca que patine.	A. Ajustar la correa y los tornillos. B. Limpiar la correa o aplicar un poco de polvo seco sobre ella.
4	La piedra de afilar no puede afilar la cuchilla (o está rota)	A. Uso incorrecto. B. El ángulo del soporte de afilado no es correcto. C. La cubierta protectora de la piedra de afilar toca la piedra. D. Hay agua o aceite en la piedra de afilar.	A. Leer el manual del usuario para más detalles. B. Ajustar la base de la piedra de afilar. C. Ajustar la base de la piedra de afilar. D. Limpiar la piedra de afilar y secarla

	Fallas	Posibles causas	Mantenimiento
5	La cuchilla de corte salta o vibra fuertemente	A. Puede haber impurezas en la superficie de la polea o correa. B. Los tornillos de la cuchilla pueden no estar suficientemente ajustados. C. La cuchilla está deformada. D. El anillo de bloqueo de la polea/correa está flojo o dañado.	A. Limpiar las impurezas y usar un poco de aceite comestible para limpiarla. B. Ajustar los tornillos de la cuchilla. C. Reemplazar la cuchilla de corte. D. Ajustar el anillo de bloqueo o reemplazar la polea/correa.
6	La placa de tope de alimentos toca la cuchilla o se afloja	A. La distancia entre la placa de tope de alimentos y la cuchilla no es correcta. B. Los tornillos en la base de la placa de tope o del botón de ajuste están flojos. C. El conjunto de cobre de ajuste puede estar flojo o perdido.	A. Ajustar la distancia a 0,4–0,5 mm y apretar los tornillos. B. Ajustar los tornillos. C. Desmontar el botón de ajuste y ajustar el conjunto de cobre o reemplazar el botón.
7	El carro de alimentos toca la cubierta protectora de la cuchilla	A. El perno o la tuerca de fijación de la rueda de soporte está flojo. B. Los tornillos de fijación del bastidor y del carro de alimentos están flojos.	A. Igual que en el punto 1. B. Igual que en el punto 1.
8	Las lonchas de carne no son uniformes, se enrollan o el equipo no puede cortar correctamente	A. El ángulo de la cuchilla no es correcto. B. La cuchilla está desafilada. C. La placa de tope de alimentos está floja.	A. Ajustar nuevamente el ángulo de la cuchilla. B. Afilar nuevamente la cuchilla (consultar el manual del usuario). C. Desmontar el botón de ajuste y ajustar el conjunto de cobre o reemplazar el botón.
9	La parte deslizante se mueve con dificultad	A. El eje de fijación de posición está demasiado ajustado. B. Puede haber impurezas en el eje de soporte y en el eje cuadrado de la parte deslizante. C. El conjunto de cobre está dañado o fuera de posición.	A. Ajustar el tornillo del eje de fijación a la escala "0" hasta que toque la superficie del eje cuadrado y luego apretar la tuerca. B. Limpiar el eje de soporte y el eje cuadrado de la parte deslizante y agregar lubricante. C. Reemplazar el conjunto de cobre.

Garantía

- La garantía de 12 meses cubrirá cualquier desperfecto de fabricación u origen del producto y problemas o daños de motor y/o plaqueta, previa verificación técnica. Quedan excluidos de la misma todos los consumibles y repuestos. El tiempo se estima desde la fecha que figura en la factura de compra.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196

✉ mesadeayuda@moretti.com.ar

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400

