Turboblender

El poder de lo que querés.



PICADORA DE CARNE TB-PM1000

Manual del Usuario

www.turboblender.com

Picadora TB-PM1000

Manual de instrucciones

Muchas gracias por comprar un producto Turboblender.
Para asegurar un uso adecuado, le recomendamos que lea este manual de instrucciones.

Índice

1. Medidas Importantes de Seguridad 3
2. Detalles de partes 5
3. Antes de comenzar a utilizar 6
4. Montaje del Accesorio "KEBBE" 8
5. Montaje del Accesorio de Galletas / Galletitas 9
6. Conexión Eléctrica 10
7. Limpieza y Mantenimiento 10
8.Garantía 11

Medidas Importantes de Seguridad

Antes de la puesta en uso de este aparato, lea detenidamente el manual de instrucciones y guárdelo bien incluyendo la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

Sólo utilice el aparato para fines privados tal y como se indican. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
No utilice el aparato en el exterior. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos del sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en el agua) y a los cantos agudos.

No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado, retire immediatamente la clavija de la caja de enchufe.

Desconecte el aparato y siempre desconecte la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, antes de unir accesorios, en caso de limpieza o error de funcionamiento.

No utilice el aparato sin supervisión. Apague siempre el aparato, cuando salga de la habitación. Tire del enchufe de la toma de alimentación. Este aparato debe utilizarse bajo vigilancia en presencia de niños.

Compruebe regularmente si el aparato y el cable presentan daños. No utilice el aparato si está dañado.

No intente reparar el aparato usted mismo, sino acuda a un especialista habilitado para realizar las reparaciones oportunas.

Para evitar peligros, los cables de alimentación dañados tan sólo deberán ser sustituidos por el fabricante, el servicio al cliente o una persona habilitada similar que use un cable similar.

Utilice sólo los accesorios originales.

Nunca empuje los productos usando la mano. Use un bastón alimentario/ tapón.

No fije la cuchilla de corte y la placa de corte cuando use el accesorio para kibbe.

No pique alimentos duros como huesos, frutos secos, etc. No pique jengibre y otros materiales que presenten fibras gruesas.

Se encuentra prohibida la función de retroceso cuando el aparato se encuentre en funcionamiento (como el cambio de "ON" a "R" o al revés).

Espere al menos un minuto hasta que la picadora se haya detenido por completo. De lo contrario, puede causar ruidos extraños, vibración o chispas temporarias. Puede causar daños al aparato y asustar al usuario.

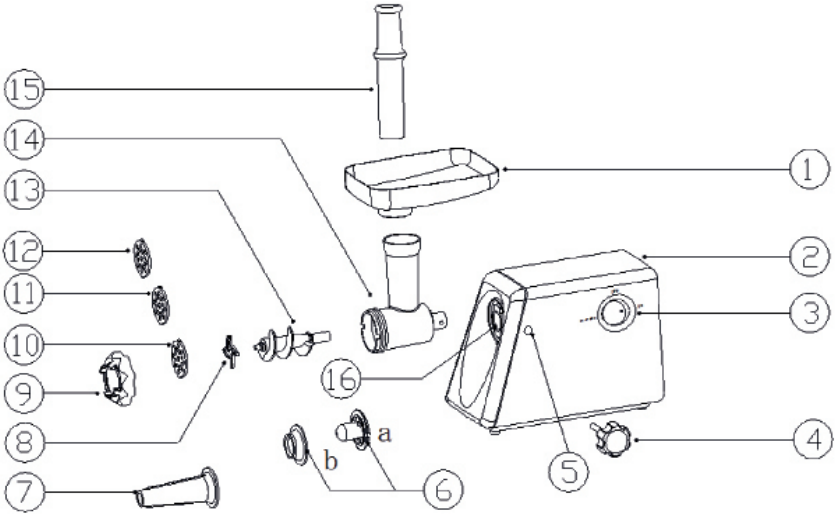
Tras su uso, es normal que quede un poco de alimento en el cabezal de picado. Puede que quede un poco de polvo metálico negro adherido al alimento picado hacia el final. Retírelo y tírelo a la basura. No lo consuma.

El aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos salvo que se les haya supervisado o formado respecto al uso de aparatos por parte de una persona responsable de su seguridad.

En caso de que el cable de alimentación presente daños, debe repararlo el fabricante, su agente de mantenimiento o personas con una cualificación similar para evitar cualquier riesgo.

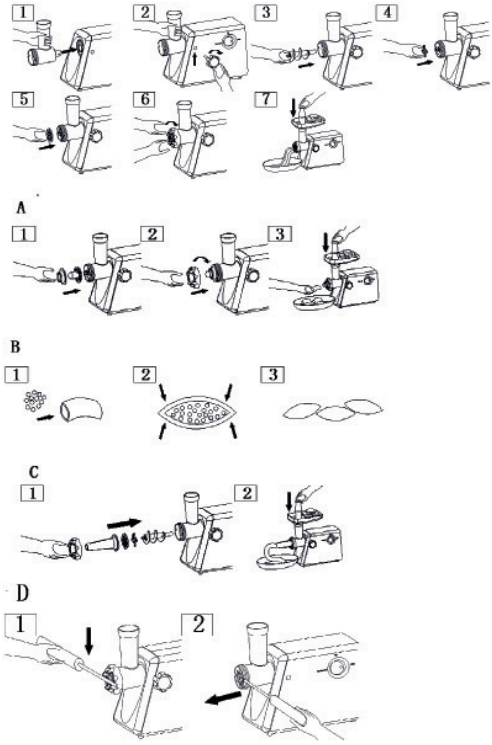
Lea con atención las "Instrucciones Especiales de Seguridad" detalladas a continuación.

Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños (bolsa de plástico, caja de cartón, poliestireno, etc.).



Detalle de Partes

1. Bandeja de relleno
2. Carcasa del motor
3. Interruptor de encendido, apagado y retroceso ("ON/0/R")
4. Botón de desbloqueo
5. Orificio roscado
6. Accesorio para kebbe
7. Accesorio para salchichas
8. Cuchilla
9. Tuerca de fijación
10. Disco de corte fino
11. Disco de corte medio
12. Disco de corte grueso
13. Rollo
14. Compartimento del rollo
15. Bastón Empujador
16. Orificio roscado



ATENCIÓN

No deje jugar a los niños con el film/plástico. Peligro de asfixia.
No utilice el aparato durante más de 10 minutos seguidos. Deje que se enfríe durante 10 minutos antes de utilizarlo nuevamente.

Antes de Comenzar a Utilizar

Asegúrese de que el voltaje de su hogar coincida con los indicados en la etiqueta.

Para su limpieza, utilice un trapo humedecido con detergente neutro diluido.

Luego, limpie y remueva con un trapo seco (con excepción del cuerpo / la carcasa).

Antes de conectar, asegúrese de que el interruptor (ON/0/R: Encendido Apagado/Retroceso) se encuentre en la posición de apagado ("0").
Montaje de la Picadora de Carne

Observe atentamente las ilustraciones para las instrucciones 1 a 7.

Introduzca el compartimento del rollo en el montaje del motor.
Bloquee el compartimento del rollo en su posición con el botón de desbloqueado ("Unlock").
Introduzca el rollo.
Coloque la cuchilla de corte con el borde afilado hacia afuera en el eje del rollo.
Seleccione un disco de corte.

ATENCIÓN

Engrase levemente el disco de corte con aceite vegetal con anterioridad.
Las guías del disco de corte se encuentran ubicadas en los huecos del compartimento del rollo.

Sostenga o presione el centro del disco de corte con un dedo. Luego, atornille bien la tuerca de fijación con la otra mano. Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj. No lo apriete demasiado.

Ahora podrá unir la bandeja de relleno con lo que desee picar.
El paso de aire situado en la parte inferior y lateral de la carcaza del motor se debe mantener libre y desbloqueado. Coloque la unidad sobre un lugar firme.
Corte todos los alimentos en pedazos de forma que entren con facilidad en la apertura de la tolva (se recomienda utilizar carne sin tendones, huesos o grasa. Tamaño aproximado: 20mm x 20mm x 60mm).
Después de su uso, apague la unidad y desenchúfela de la fuente de alimentación.

Montaje del Accesorio “KEBBE”

ATENCIÓN

Los tubos de comida o pasta pueden hacerse con el accesorio “Kebbe”.

Observe también las ilustraciones A y B.
Proceda según se describe en “Montaje de la Picadora de Carne”. Puntos 1 a 3 (A).

ATENCIÓN

Las guías del accesorio se encuentran ubicadas en los huecos del compartimento del rollo.

Coloque el accesorio “Kebbe” de dos piezas en el eje del rollo.

Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.
Coloque la bandeja de relleno con su mezcla de carne o pasta.

Véase a continuación la “Conexión Eléctrica”.

Montaje del Accesorio para Embutidos

Por favor, observe también nuestras ilustraciones de la sección “C”.

Ubique el accesorio de embutidos en el compartimento del rollo.
Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.
Ahora podrá unir la bandeja de relleno con lo que desee picar.

Véase a continuación la sección “Conexión Eléctrica / Instrucciones de la Aplicación para hacer Embutidos”.

Montaje del Accesorio de Galletas / Galletitas

ATENCIÓN

Podrá crear distintas formas con este accesorio tras preparar la mezcla/masa. Es ideal para las llamadas Spritzgebäck.

Primeramente, proceda tal y como se describe en la sección "Montaje de la Picadora de Carne", puntos 1 a 3.

Introduzca el disco en la extensión del eje del rollo.
Las guías del accesorio se encuentran ubicadas en los huecos del compartimento del rollo.

A continuación monte el disco de forma.
Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.
Ahora podrá unir la bandeja de relleno con su mezcla / masa.

Véase a continuación la sección "Conexión Eléctrica / Instrucciones de la Aplicación para Accesorio de Galletitas".

Instrucciones de la Aplicación para Accesorio de Galletitas

Desbloquee el accesorio y ajuste la forma que desee para las galletas.

Ponga la masa en la bandeja de relleno y rellene.

Sostenga las hebras de masa por el exterior con su mano y corte la longitud deseada.

Montaje del Accesorio de embutidos

Podrá utilizar intestinos artificiales o naturales.

Si opta por los intestinos naturales, enjuáguelos previamente con agua por un tiempo. Haga un nudo al final del intestino.

Empuje el intestino sobre el accesorio de embutidos.

La mezcla del embutido se prensa a través del accesorio de embutidos y se rellena el intestino.

Compruebe que el intestino se rellene "de forma suelta", ya que de lo contrario podría explotar debido a que el embutido se expande cuando se cocina y/o se fríe.

Una vez que la primera pieza haya alcanzado la longitud requerida, presiónela con sus dedos al final del accesorio de embutidos.

Hasta que haya adquirido la rutina, podrá apagar el aparato tras cada sección de embutidos.

Tuerza la salchicha una vez o dos entorno a su propio eje.

Conexión Eléctrica

Asegúrese de que el interruptor de función este en la posición "0" (Apagado).Conecte el aparato a una toma a tierra de 220-240V, 50/60Hz correctamente instalada.

Limpieza y Mantenimiento

Saque siempre la toma de alimentación antes de limpiarla y espere hasta que el aparato se haya enfriado.

ADVERTENCIA

Nunca sumerja la carcasa del motor en agua para su limpieza. Podría generar electrocuciones o incendios.
No utilice un cepillo de alambre ni otros artículos abrasivos.
No utilice nunca materiales de limpieza afilados o raspantes.

Carcasa del motor: Sólo limpie la carcasa del motor con un paño húmedo y séquela con un paño seco después.

La bandeja de llenado, el rollo, el compartimento del rollo y los accesorios: Estas partes pueden limpiarse a la mano en el lavadero. Enjuague con agua limpia y seque las partes. Limpie todas las partes cortantes del aparato con un paño.

ATENCIÓN

No limpie estas piezas en el lavavajillas. La superficie podría decolorarse o deslucirse.

Garantía:

1. Período de garantía: 24 meses.

2. Confirmación del período de garantía: El período de garantía comienza a partir de la fecha indicada en el recibo de compra excluyendo el retraso debido a la reparación comprometida o la falta de repuestos.

3. En cualquiera de las siguientes circunstancias, la garantía será reemplazada por una reparación pagada:

A - Más allá del período de garantía.
B- Sin garantía ni recibo, exclusivo de aquellos que verifican el período de garantía.
C - El contenido de la garantía no está de acuerdo con el logotipo del producto o ha sido desarmado por profesionales no autorizados.

D - Daños causados por el uso, mantenimiento y cuidado sin seguir las instrucciones del manual.
E - Daños causados por fuerza mayor.
F- Todas las piezas, componentes y accesorios reemplazados durante la reparación pertenecen a nuestra fábrica.

5-Tarjeta de garantía

Le agradecemos que haya adquirido y utilice nuestra Freidora tal y como se especifica en los términos de garantía. Si el producto presentara algún defecto de material o de mano de obra dentro del período de garantía, contacte a su distribuidor local para su reparación. La garantía no incluye el transporte del producto (traslado y devolución).

Registro de mantenimiento / Servicio técnico

NOMBRE DEL PRODUCTO			
LUGAR DE COMPRA			
INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
FECHA DE COMPRA			
FECHA DE REPARACIÓN	PROBLEMA O DAÑO	CENTRO DE MANTENIMIENTO O SERVICIO TÉCNICO	RESULTADO

Consulta nuestros servicios técnicos en www.turboblender.com

Extendé tu Garantía hasta por 5 años más!!
Más información en: www.turboblender.com

El poder de lo que querés.



info@turboblender.com | www.turboblender.com

0810-345-5502