Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Cortadora de Fiambre TB-C190

Uso Doméstico | Diseño Inteligente

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. Introducción 3
2. Partes de la Cortadora 4
3. Corte en 5 pasos 5
4. Instrucciones de Operación 5
5. Como Obtener mejores resultados 7
8. Tarjeta de Garantía 8

Introducción

ADVERTENCIA

Al utilizar aparatos eléctricos, deberá tomar las siguientes precauciones:

1. Lea las instrucciones antes de utilizar la cortadora.

2. Mantenga la cortadora de fiambres fuera del alcance de los niños.

3. Primero apague el aparato, desenchúfelo cuando no lo esté utilizando, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
Apáguelo antes de manipular piezas móviles.

4. Evite el contacto con las partes móviles. Nunca coloque alimentos con la mano.Siempre utilice la cortadora cuando esté completamente ensamblada con el carro deslizante y el brazo sujeta alimentos.

El aparato debe ser utilizado sólo cuando el carro deslizante y el brazo sujeta alimentos se encuentren en la posición correcta, a menos que no sea posible debido al tamaño o la forma del alimento.

5. Para evitar cualquier descarga eléctrica, no sumerja el cable en agua ni en líquido alguno.

6. No utilice nunca el aparato con los cables o el enchufe dañados, ni tampoco después de que hubiera funcionado mal o haya sido dañado de alguna otra forma. Si el aparato se dañara, deberá llevarlo al lugar de compra para su sustitución o reparación.

7. No utilice accesorios que no sean originales del aparato pueden perjudicar su funcionamiento y causar daños a la persona y a la cortadora.

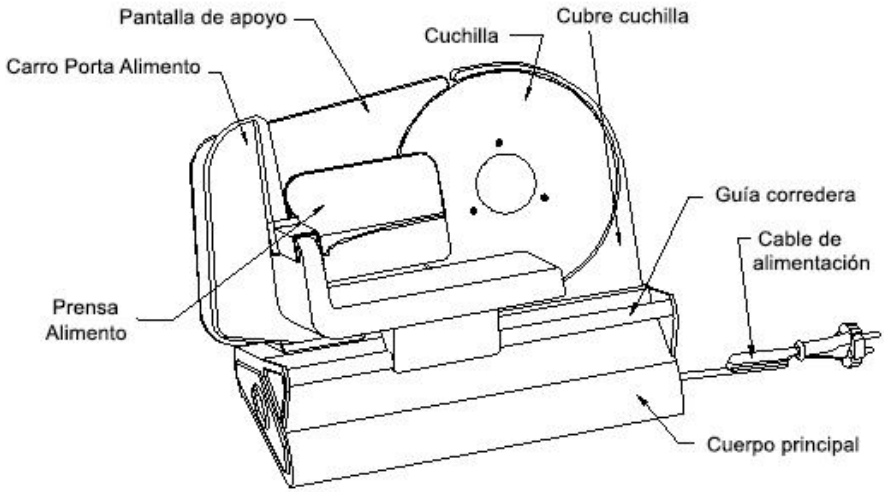
8. No utilice el aparato en el exterior.

9. Evite que el cable cuelgue o toque superficies con altas temperaturas.

10. La cuchilla es filosa. Manéjela cuidadosamente. Sostenga la cuchilla únicamente desde el protector. Manipule el aparato con cuidado al limpiarlo.

11. No utilice la cortadora para funciones diferentes a las descriptas en este manual

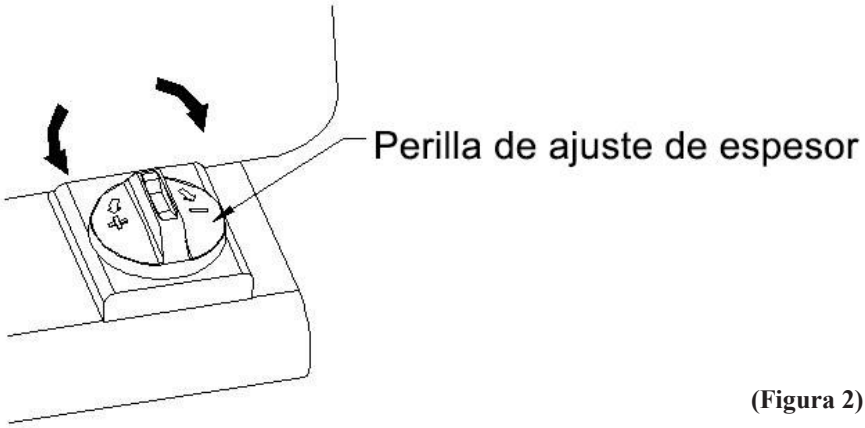
Partes de la Cortadora de Fiambres



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Tensión: 220V~50Hz
Potencia: 150 Watts

Comience a cortar en 5 pasos

1.Retire el cable de la parte inferior de la cortadora y enchúfela.
2.Coloque la cortadora sobre una superficie limpia y plana.
3.Mueva el carro deslizante hacia adelante y hacia atrás para verificar su movimiento.
4.Coloque el brazo sujeta alimentos en la parte posterior del carro deslizante.
5.Seleccione el espesor de corte requerido. Para obtener un corte fino gire el regulador de espesor en el sentido de las agujas del reloj, y para un corte más grueso, en el sentido contrario a las agujas del reloj. El rango de ajuste de grosor es de 0 a 15 mm. (Ver Fig.2).



(Figura 2)

Siempre utilice el soporte de alimentos y el brazo sujeta alimentos

1. Enchufe en un toma corrientes de 220V~AC50Hz.
2. Coloque los alimentos a cortar en el carro deslizante y presione el brazo sujeta alimentos contra la guía de grosor. Luego tire manualmente el carro deslizante contra la cuchilla.

3. El tamaño máximo de los alimentos debe ser: 110×110×90mm. (altura×ancho×grosor).
4. Encienda el aparato.
5. Cuando la cuchilla comience a girar, empuje el carro deslizante hacia la cuchilla. Mueva el carro hacia adelante y hacia atrás firmemente. Presione el alimento suavemente contra la guía para obtener un corte parejo.
6. No utilice la máquina durante más de 10 minutos, ya que el motor podría recalentarse. Apague la máquina y déjela descansar durante al menos 30 minutos para enfriar el motor.
7. Durante el corte, si la velocidad rotatoria de la cuchilla disminuye, descongele el alimento, y luego vuelva a cortar.
8. Cuando termine de cortar, desenchufe la máquina. Por motivos de seguridad y para proteger la cuchilla durante el guardado, gire la perilla de ajuste de grosor para alinear la guía con la cuchilla.

LIMPIE SU CORTADORA EN 3 PASOS

1 Desenchufe la cortadora y retire todas las partes de corte para una limpieza completa
2 Limpie la máquina con un paño o esponja y jabón suave o spray limpiador
3 Enjuague y seque

DEBES TENER EN CUENTA

Nunca utilizar lana de acero ni polvos limpiadores en ninguna parte de la cortadora.

No coloque ninguna parte de la cortadora en el lavavajillas.

Nunca sumerja el artefacto en agua.

El motor no debe aceitarse.

Cualquier otro procedimiento deberá realizarse por un representante autorizado.

¿Cómo obtener mejores resultados con su cortadora de fiambre?

Para cortes de carne finos, congele completamente durante 2 a 4 horas antes de cortar. La carne no debe tener huesos. Las frutas no deben tener semillas. Los alimentos de texturas irregulares (como el pescado o los bifes de corte fino) suelen ser difíciles de cortar. Congele de 2 a 4 horas antes de cortar.
Utilice la cortadora para cortar pepinos, cebollas u otras frutas para preparar deliciosos pickles, tartas de manzana y de vegetales.

-CARNE ASADA: RES, CERDO, CORDERO, JAMÓN

Al cortar carnes sin hueso, asadas y calientes, retírelas del horno al menos 15 a 20 minutos antes de cortarlas. De esta manera mantendrán sus jugos y el corte será más parejo.
Corte la carne asada, de ser necesario, para que entre en el carro deslizante. Si la carne está atada, apague el motor y retire los hilos.

-CARNE EN CONSERVAS O FALDA DE RES EXTRA FINA

Conserve la carne en la heladera durante la noche con sus líquidos naturales. Antes de cortar, escurra y reserve la carne. Seque la carne con papel absorbente.
Retire el exceso de grasa. Corte la carne bien refrigerada seleccionando el grosor deseado. Para servir caliente, coloque los cortes en un plato de vidrio templado y humedezca con una pequeña cantidad del jugo de la carne reservado. Caliente en el horno a 150°C durante 30 minutos.
SIEMPRE nivele la guía de grosor con la cuchilla por motivos de seguridad y para proteger la cuchilla durante el almacenamiento.

-**QUESOS**
Enfríe los quesos antes de cortarlos. Cubra con un papel de aluminio para mantener la humedad. Sirva el queso a temperatura ambiente, ya que esto realza su sabor natural.

-FIAMBRES

Los fiambres se conservan por más tiempo y retienen su sabor si son cortados según sea necesario. Para obtener mejores resultados, primero enfríe los fiambres. Retire cualquier envase plástico o rígido antes de cortar. Utilice una presión constante y moderada para obtener cortes uniformes.

-VEGETALES Y FRUTAS

Su cortadora le permitirá cortar diversos vegetales y frutas, como papas, tomates, zanahorias, repollo, berenjena, zapallo y zucchinis. Podrá cortar las papas gruesas para preparar guisos o finas para cocinar papas fritas. También podrá cortar ananás fácilmente. Corte la parte de arriba y luego corte en trozos a medida.

-PANES, TORTAS Y GALLETAS

Para cortar el pan recién horneado, primero deberá enfriarlo. Utilice panes mas duros para cortar rodajas de pan extra finas y preparar tostadas.
Su cortadora es ideal para todo tipo de panes, tortas y tartas. Para obtener galletas tipo obleas, conserve la masa en la heladera y luego corte las galletitas según lo desee.

TARJETA DE GARANTÍA

Le agradecemos que haya adquirido y utilice nuestra licuadora profesional 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, devuélvalo a su distribuidor local para su reparación. La garantía no incluye el transporte del producto (traslado y devolución).

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 | 0810-345-5502

www.turboblender.com