

CUK
by GADNIC

MANUAL DE USUARIO

**CORTADORA DE FIAMBRE
FAMILIAR 190MM
SLICE PRO**



CORF110N

CONOZCA SU CORTADORA DE FIAMBRES

Su cortadora de fiambres es adecuada para cortar pan, todo tipo de jamón, carne, salchichas, queso y verduras, etc.

Advertencias importantes

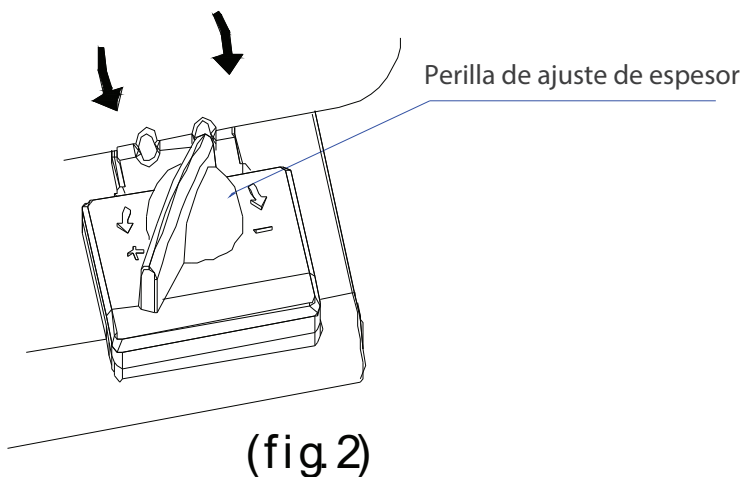
Cuando se utiliza un aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Es necesaria una supervisión estrecha cuando se utiliza cualquier aparato cerca de los niños.
- Apague el aparato y desenchufe la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiarlo. Apague el aparato antes de manipular las piezas que se mueven durante el uso.
- Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca incorpore los alimentos a mano. Utilice siempre la cortadora completamente montada con la mesa de alimentación deslizante y el soporte de la pieza. El aparato debe utilizarse con la mesa de alimentación deslizante y el soporte de la pieza en su posición, a menos que esto no sea posible por el tamaño o la forma del alimento.
- Para protegerse contra cualquier riesgo de descarga eléctrica, no ponga la unidad principal en agua u otro líquido.
- No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o si no funciona correctamente, o que se cayó o sufrió cualquier tipo de daño. Lleve el aparato al Servicio Técnico Servitech para su revisión y/o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por Servitech puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni entre en contacto con una superficie caliente.

- La hoja es afilada. Sujete sólo por el centro de la hoja. Manipule con cuidado durante la limpieza.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

Preparándose para cortar

- Desenvuelva el cable de la parte inferior de la cortadora. Coloque la cortadora sobre una superficie limpia, seca y lisa.
- Mueva la mesa de alimentación deslizante hacia adelante y hacia atrás un par de veces para asegurarse de que el movimiento es suave y completo.
- Coloque el soporte de la pieza en la parte posterior de la mesa de alimentación deslizante.
- Seleccione el espesor de la rebanada requerida girando la perilla de ajuste del espesor, en el sentido de las agujas del reloj para la rodaja más delgada y en el sentido contrario a las agujas del reloj para la rodaja más gruesa. El rango de ajuste de espesor es de 0 a 15mm.



Operación

Advertencia: utilice siempre el soporte de la mesa de alimentos y empujador de alimentos

- Enchufe en una toma de corriente de 220v.
- Coloque los productos a cortar en la mesa de alimentación deslizante y presione el soporte de la pieza contra la guía de espesor. A continuación, tire de la mesa de alimentación deslizante contra la hoja.
- El tamaño máximo de los alimentos es: 110x110x90(mm) (largo x ancho x grueso).
- Encienda el aparato.
- Cuando la hoja esté girando, empuje la mesa de alimentación deslizante hacia la hoja. Mueva la bandeja hacia adelante y hacia atrás de manera constante. Mantenga los alimentos suavemente presionados contra la guía para una rebanadora uniforme.
- No utilice la máquina más de 5 minutos. El motor puede sobrecalentarse. Apague el interruptor y déjelo reposar durante al menos 30 minutos para enfriar el motor.
- Durante el corte, si la velocidad de rotación de la hoja se reduce, deje que los alimentos se descongelen por un tiempo, luego corte de nuevo.
- Cuando termine de cortar, desenchufe la unidad. Para mayor seguridad y protección de la hoja al almacenar, gire la perilla de ajuste de espesor, para alinear la guía de espesor con la hoja.

Limpieza

Todas las piezas de corte se retiran para una limpieza a fondo. Lavar con un paño suave o una esponja y un jabón suave o un limpiador en aerosol. Enjuagar y secar.

- Nunca utilice lana de acero ni polvo de pulir en ninguna parte de la cortadora. No lave ninguna parte de la cortadora en el lavavajillas.
- El motor está oculto en la carcasa. Nunca sumerja en el agua u otro líquido.
- El motor nunca necesita ser engrasado o lubricado.

Soporte de la pieza

Retire el soporte de la pieza de la mesa de alimentación deslizante.

Mesa de alimentación deslizante

Limpie la mesa de alimentación deslizante después de retirar el soporte de la pieza.

Hoja inoxidable

Desenchufe el aparato, suelte el tornillo izquierdo en el sentido de la flecha. A continuación, quite la cuchilla con cuidado con un guante de mano. Después de la limpieza, apriete la cuchilla con el tornillo en la dirección contraria de la flecha.

Nota: Alinee siempre la guía de espesor con la cuchilla para la seguridad y la protección de la hoja durante el almacenamiento.

Pies anti deslizantes

Limpie con cualquier limpiador que elimine grasa, como alcohol o limpiador de ventanas.

Almacenamiento

- Alinee la guía de espesor con la cuchilla.
- Envuelva el cable en el área de almacenamiento en la parte inferior de la cortadora.

Como obtener el mejor resultado al usar la cortadora

- Para cortar las carnes en rodajas, congele bien durante solo 2 a 4 horas antes de cortar.
- Las carnes deben ser deshuesadas. La fruta debe estar libre de semillas.
- Los alimentos con un pescado de textura desigual y filetes finos son a menudo difíciles de cortar. Congele de 2 a 4 horas antes de cortar.
- En el momento de la lata, el uso de la cortadora puede cortar rápidamente pepinos, cebollas u otras frutas para deliciosos encurtidos... tartas de manzanas... Vegetal.

Asados calientes: carne vacuna, cerdo, cordero y jamón

- Cuando corte el asado deshuesado caliente, retírelos del horno al menos 15 a 20 minutos antes de cortar. Mantendrán más los jugos naturales y cortarán uniformemente sin quebrarse.

- Cortar el asado, si es necesario, para entre en la bandeja de alimentos. Si el asado está atado, apague el motor y retire las cuerdas más cercanas a la hoja.

Carne asada en rodajas extra delgadas

Enfríe la carne cocida durante la noche en el líquido de cocción. Antes de cortar, escurra y reserve los jugos de la carne. Seque con toallas de papel. Retire el exceso de grasa. Corte la carne bien refrigerada al espesor deseado. Para servir caliente, coloque las rodajas en un plato a prueba de calor y humedezca con una pequeña cantidad de jugo. Calentar en horno a 150° C durante 30 minutos.

Queso

Enfríe bien antes de cortar. Cubra con papel de aluminio para mantenerlo húmedo. Antes de servir, deje que el queso llegue a la temperatura ambiente, esto mejora el sabor natural.

Fiambres

Los embutidos se mantienen por más tiempo y retienen el sabor si se cortan en rodajas según sea necesario. Para obtener mejores resultados, enfríe primero. Retire cualquier plástico o carcasa dura antes de cortar. Utilice una presión constante y suave para rodajas uniformes.

Vegetales y frutas

Su rebanadora está "hecha a la medida" para cortar muchas verduras y frutas, incluyendo papas, zanahorias, repollo (para ensalada), berenjena, calabaza y calabacín. La papa puede ser cortada en rodajas gruesas para las cazuelas o delgada para las papas fritas. La piña fresca puede ser cortada en rodajas ordenadas. Quite la parte superior y corte a su gusto.

Panes, pasteles y galletitas

El pan recién horneado debe enfriarse antes de cortar. Use pan de un día o más para una rebanada extrafina para tostar. Su rebanadora es ideal para todo tipo de panes y pasteles. Para galletitas de manteca o similares, enfríe la masa en el refrigerador por varias horas y luego corte lo que desee.

Precaución

- La cortadora debe ser operada sobre una superficie plana, dura y sólida.



SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

📞 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar

CUK
by GADNIC