

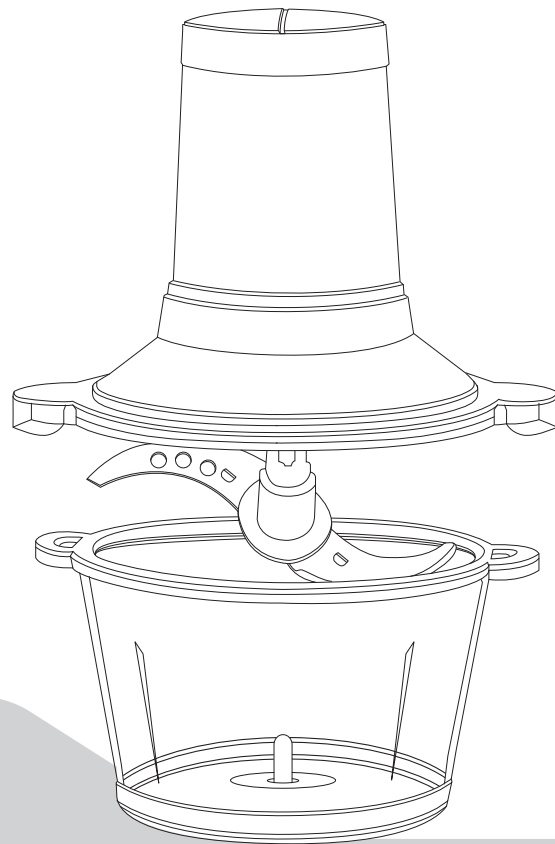


Tornado
by Brava Cucina

MANUAL DE USO

Modelo: YL-3001C

Por favor, lea este manual de usuario cuidadosamente antes de usar este producto (la imagen es sólo para referencia, los productos se basan en artículos reales).



ÍNDICE

03	INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD
05	PRECAUCIONES
07	CONOZCA SU PRODUCTO / LISTA DE PARTES
08	MÉTODO DE USO
12	RECOMENDACIONES
13	TIEMPOS DE PROCESAMIENTO SUGERIDOS
14	CANTIDAD DE PROCESAMIENTO
14	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
15	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
15	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**** Lea todas las instrucciones antes de usar.**

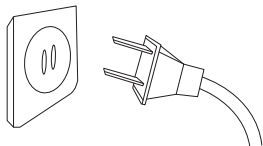
**** Por favor, aprenda bien esta parte y use el aparato correctamente. Estas instrucciones explican los posibles peligros y/o accidentes.**

1. Asegúrese de interrumpir la corriente antes de desmontar/montar o ajustar el aparato.
2. Si el cable está dañado, devuelva el aparato, para evitar peligros.
3. El picador no funcionará si no está bien ensamblado.
4. No desmonte ni repare el aparato por personal no calificado, para evitar peligros.
5. No utilice el aparato para fines distintos a los descritos en estas instrucciones.
6. No utilice el aparato vacío o con sobrecarga.
7. Por favor, no caliente el aparato en el microondas ni lo congele en el frigorífico, para evitar que se dañe o accidentes graves.
8. Por favor, no utilice el aparato para moler en seco alimentos duros como soja, arroz y carne congelada etc, y alimentos líquidos duros.
9. Por favor, no toque las cuchillas o el motor mientras el aparato esté en funcionamiento, para evitar lesiones o daños en el aparato.
10. No opere el aparato más de 15 segundos de forma continua, después de 15 segundos, déjelo enfriar 2 minutos antes de volverlo a usar.
11. Por favor, interrumpa la corriente antes de abrir el aparato. No abra la picadora hasta que el motor y las cuchillas dejen de moverse.
12. Si el aparato deja de funcionar durante su operación normal, puede ser causado por la protección de la temperatura del motor. Por favor, apague el velocímetro y quite la corriente, enfríelo unos 20-30 minutos antes de volver a utilizarlo.
13. El recipiente de la picadora, las cuchillas y la tapa pueden utilizar agua caliente a 70°C para su limpieza y esterilización.
14. Para lavar el motor utilice un paño húmedo. No sumerja el motor en agua ni en ningún otro líquido.

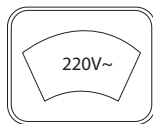
15. Por favor, NO utilice cepillos de lavado ni otras herramientas de limpieza abrasivas para evitar rayar el aparato.
16. Puede utilizar el lavavajillas para limpiar el aparato, pero se recomienda lavarlo a mano.
17. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños y de personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los niños no deben usar o jugar con este aparato.
18. El aparato sólo es apto para uso personal o familiar. No es apto para uso comercial.
19. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personal calificado para evitar peligro grave.
20. Este aparato no puede ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión una persona responsable de su seguridad.
21. Los niños no deben jugar con el aparato.
22. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
23. Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
24. **ADVERTENCIA:** Posibles lesiones por mal uso. Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
25. Apague el aparato y desconéctelo antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
26. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como:
 - Áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas de campo;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos de tipo de alojamiento y desayuno.
27. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la batidora, ya que puede salir despedido del aparato debido a un vapor repentino.
28. Guarde estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIAS

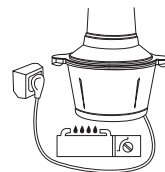
- ⚠ Compruebe el enchufe antes de usarlo. Asegúrese de que el enchufe está en buenas condiciones para evitar descargas eléctricas.



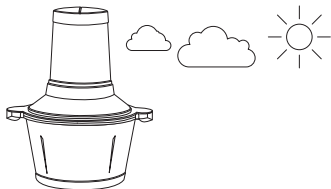
- ⊘ Por favor, utilice el voltaje nominal y use el enchufe de 10A, no use el enchufe universal con el aparato.



- ⊘ No deje que el cable de alimentación cuelgue al lado de la mesa o toque el objeto de alta temperatura.



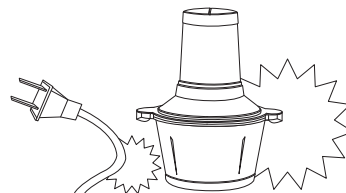
- ⊘ El aparato es sólo para uso en interiores. No se debe utilizar en exteriores.



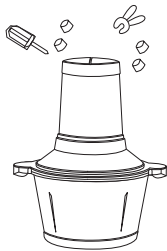
- ⊘ No introduzca el aparato en agua u otro líquido. No lo toque con las manos mojadas para evitar accidentes eléctricos.



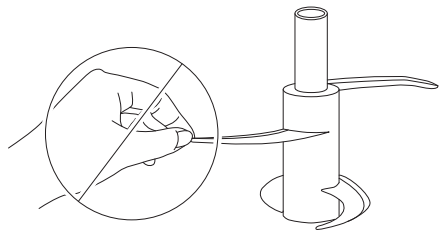
- ⊘ Si el cable está dañado, no lo utilices. Evita riesgos.



-  No repare el aparato. No desmonte ni repare este aparato con personal de reparación no profesional, para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones.



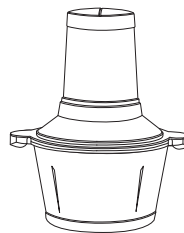
-  No toque las cuchillas para evitar lesiones.



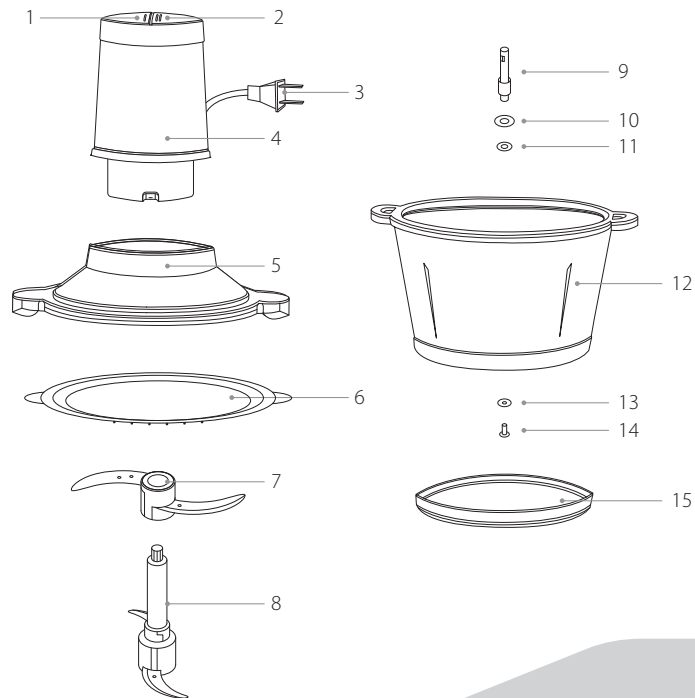
-  Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y de personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas.



-  No haga funcionar el aparato más de 15 segundos seguidos.



CONOZCA SU PRODUCTO / LISTA DE PARTES



- | | | |
|----------------------|--------------------------|-------------------------------|
| 1. Botón de nivel I | 6. Anillo de sellado | 11. Anillo de sellado del eje |
| 2. Botón de nivel II | 7. Cuchilla auxiliar | 12. Tazón |
| 3. Enchufe | 8. Cuchilla principal | 13. Empaquetadura |
| 4. Unidad principal | 9. Husillo | 14. Tornillo |
| 5. Tapa del Tazón | 10. Empaquetadura /Junta | 15. Base antideslizante |

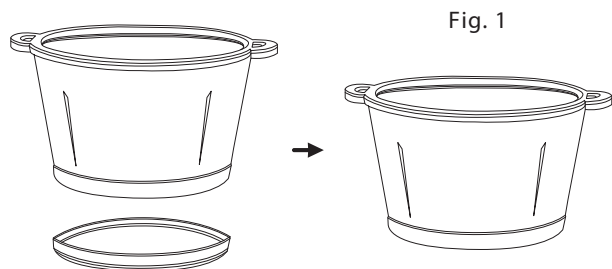
No.	Parte	Función
1	Botón de nivel I	Controla el encendido/apagado, para picar alimentos blandos como la verdura
2	Botón de nivel II	Controla el encendido/apagado, para picar alimentos duros como la carne y la zanahoria
4	Unidad principal	Unidad principal, fuente de alimentación del aparato
7	Cuchilla auxiliar	Preparación de puré de alimentos (verdura, fruta, carne) y relleno tras el montaje con la unidad de cuchillas principal, el bol y la tapa
8	Cuchilla principal	Preparación de puré de alimentos (verduras, frutas, carne) y relleno después de montar la unidad de cuchilla auxiliar, el bol y la tapa
12	Tazón	Servir alimentos
15	Base antideslizante	Antideslizante, es necesario ensamblar en el producto durante el funcionamiento, puede ser desmontable para la limpieza

MÉTODO DE USO

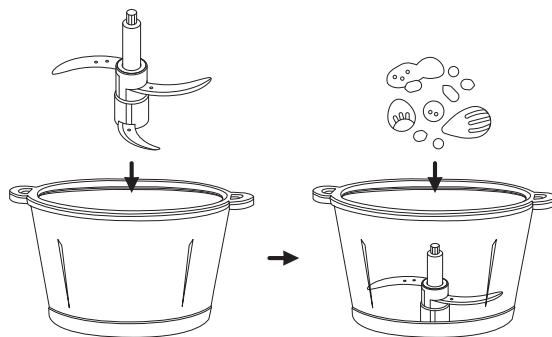
Antes de utilizarlo, limpie todas las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.

1. Saque la picadora y los accesorios, utilice el limpiador de alimentos y agua para limpiar la tapa, las cuchillas principales/laterales y el tazón de la picadora. Utilice un paño húmedo para limpiar la unidad del motor.
2. Coloque la base antideslizante en una superficie plana y monte el tazón de la picadora sobre ella. Evite que se golpee con lo demás y mantengalo alejado de los niños.
3. Montaje:

a) Coloque el tazón de la picadora sobre la base antideslizante. (Fig. 1)



b) Fije la cuchilla principal/lateral en el eje de husillo, luego agregue los alimentos. (Fig. 2)



c) Después de agregar los alimentos, cubra la tapa como se muestra en la Fig. 3.

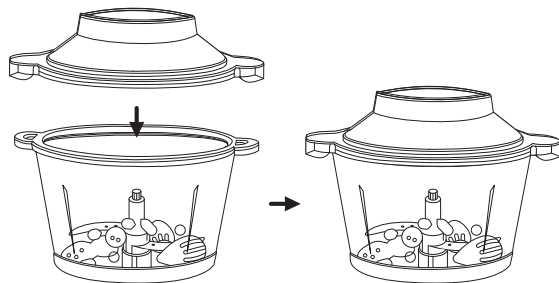


Fig. 3

d) Coloque la unidad de motor en la tapa de la picadora, el eje de las cuchillas debe estar alineado con el agujero central de la unidad principal. (Fig. 4)

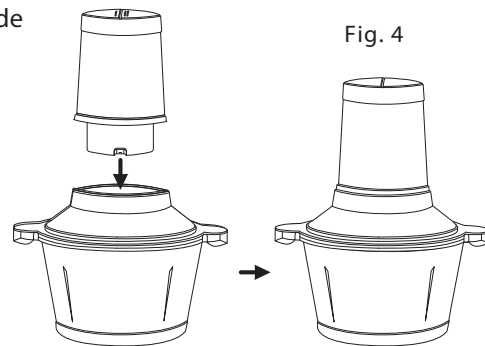


Fig. 4

e) Después de montar bien el aparato, enchufe el cable de alimentación y pulse el interruptor, el aparato empezará a funcionar. Cuando el dedo suelte el interruptor, el aparato dejará de funcionar. (Fig. 5)

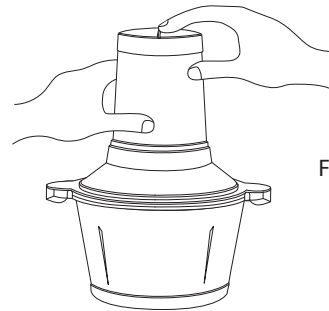


Fig. 5

f) Cómo montar/desmontar la cuchilla principal/auxiliar.

Método de Montaje: Coloque la cuchilla auxiliar en la unidad de cuchilla principal (**Fig. 1 y Fig. 2**), y atornille la cuchilla auxiliar en sentido contrario a las agujas del reloj (**Fig. 3**), luego retire la funda protectora de la hoja.

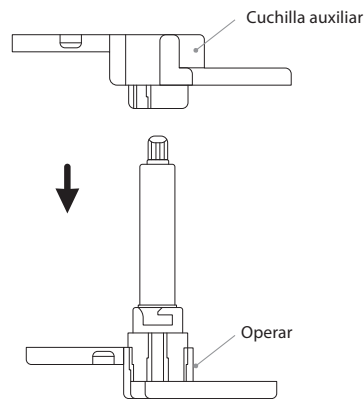


Fig. 1: Coloque la cuchilla auxiliar sobre la cuchilla principal.

Estado de montaje incompleto:
Cuchilla auxiliar y cuchilla principal
Las dos ranuras no están alineadas

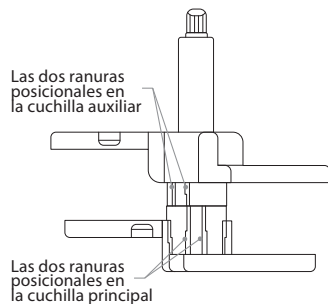


Fig. 2: Cuchilla auxiliar en posición de acople.

Estado de montaje completado:
Cuchilla auxiliar y cuchilla principal
Las dos ranuras están alineadas

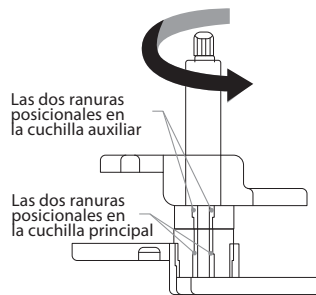


Fig. 3: La cuchilla auxiliar se gira en sentido contrario a las agujas del reloj en la ranura de sujeción de la cuchilla principal.

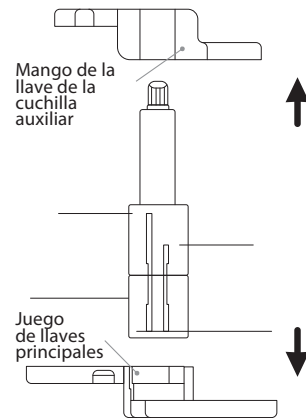


Fig. 4: Saque la llave de tuerca de las cuchillas principales y auxiliares.

Método de desmontaje: Saque la cuchilla auxiliar en el sentido de las agujas del reloj desde la unidad de la cuchilla principal.

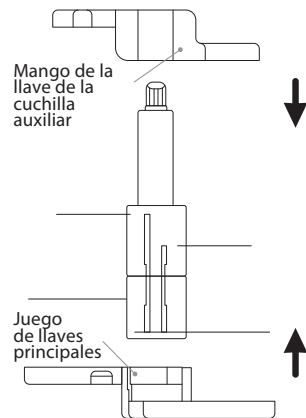


Fig. 1: Montaje de la llave principal y auxiliar en la cuchilla.

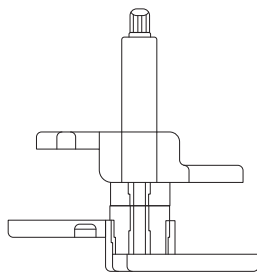


Fig. 2: Las llaves de las cuchillas principal y auxiliar están acopladas.

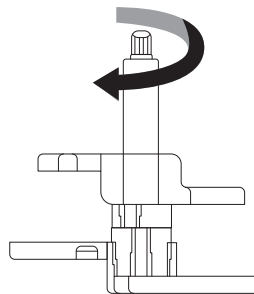


Fig. 3: Gire la cuchilla auxiliar fuera de la ranura de sujeción de la cuchilla principal en el sentido de las agujas del reloj.

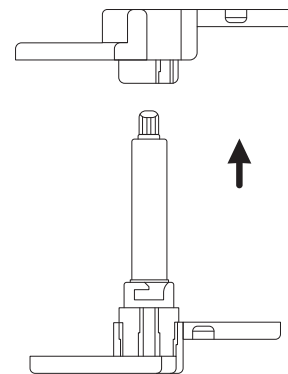


Fig. 4: Retire la cuchilla auxiliar y retire el mango de la llave de las cuchillas principal y auxiliar.

RECOMENDACIONES

1. Hay 2 ranuras antideslizantes en la cuchilla principal/auxiliar. Si no se alinean bien significa que no has montado bien las cuchillas.
2. Si no ensambla bien la cuchilla auxiliar antes de usarla, esta puede zafarse y tocar el tazón o la tapa y ocasionar daño al usuario.
Por favor, utilícela correctamente.
3. La unidad principal dispone de un cierre de seguridad. Durante el funcionamiento, coloque el aparato en posición horizontal y presione fuertemente el botón para iniciar el funcionamiento, de lo contrario el aparato no podrá activarse.
4. Método de elaboración de alimentos cárnicos: puede elegir una cuchilla de una o dos capas para su picadora. Instale la cuchilla en el recipiente para picar, retire hueso y piel de los alimentos cárnicos antes de procesarlos, corte los alimentos en trozos de 1-2 cm de tamaño y póngalos en el recipiente. Los alimentos procesados no pueden exceder el límite máximo de la línea de escala de los alimentos cárnicos correspondientes.
5. Enchufe el aparato, pulse ligeramente el interruptor y empiece a trabajar. No opere el aparato durante más de 15 segundos seguidos.
6. Después de procesar, desenchufe el aparato. Cuando la cuchilla deje de funcionar, saque la unidad principal y abra la tapa, retire la cuchilla de corte y saque los alimentos con una espátula o palillos.
7. Si los alimentos procesados se pegan en el tazón, por favor apague el interruptor y desenchufe el aparato, utilice una espátula o palillos para rasparlos y luego vuelva a realizar el procesamiento.
8. Si dentro de 15 segundos no ha alcanzado el efecto que desea, por favor apague el aparato y después de 2 minutos, puede continuar el procesamiento, esto es propicio para extender la vida del producto.
9. Para cada uso, el tiempo de funcionamiento consecutivo no debe exceder los 15 segundos, La operación se realiza tres veces con un período de descanso de 2 min durante el cual se reemplaza la carne. Por favor, deje que la unidad se enfríe a temperatura ambiente antes de realizar el siguiente ciclo de operación.

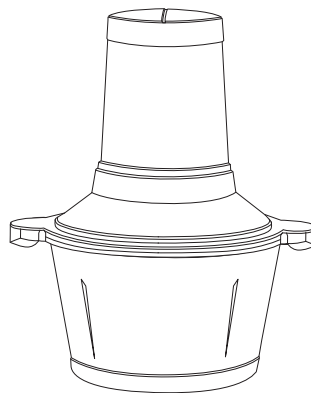
TIEMPOS DE PROCESAMIENTO SUGERIDOS

Ingrediente	Descripción		Número de agitaciones	Tiempo de funcionamiento
Carne de cerdo	250g	Retire los huesos y la piel	Dos veces	15 a 20 segundos
Carne de vacuno	250g	Retire los huesos y la piel	Dos veces	15 a 20 segundos
Cebolla	200g	Córtela en cuatro partes iguales.	Cuatro veces	10 a 15 segundos
Ajo	200g	Pele la cáscara	Cuatro veces	10 a 15 segundos
Pimentón	200g	Córtelo en trozos de 4cm.	Tres veces	10 a 15 segundos
Zanahoria	250g	Córtela en trozos de 2 cm.	Tres veces	20 a 30 segundos
Tomate	250g	Córtelo en cuatro partes iguales.	Una vez	5 a 10 segundos
Verduras	100g	Córtelas en trozos de 3 cm de largo.	Tres veces	20 a 30 segundos
Papas	250g	Cocidas y peladas.	Dos veces	20 a 30 segundos
Frutas	250g	Córtela en trozos de 2 cm.	Dos veces	15 a 25 segundos
Huevos	4 unid	Sin cáscara.	Una vez	15 a 20 segundos
Maní (Seco)	200g	Sin cáscara.	Tres veces	20 a 30 segundos
Nueces	200g	Sin cáscara.	Tres veces	20 a 30 segundos
Avellanas	200g	Sin cáscara.	Tres veces	20 a 30 segundos
Pan	2 unid	Córtelo en trozos de 2 cm.	Dos veces	10 a 30 segundos
Vienesas	250g	Corte cada unidad en 3 o 4 secciones.	Una vez	10 a 30 segundos

Importante: Estos tiempos son referenciales, pueden variar según los alimentos, ajústelos según su propia experiencia o necesidad

CANTIDAD DE PROCESAMIENTO

Ingredientes	Cantidad Recomendada
Carne (cubos de 20 mm)	500g



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato antes de desmontar o limpiar.
2. Limpie el exterior de la unidad de motor con un paño limpio y húmedo, no sumerja la unidad de motor en agua.
3. Lave las piezas desmontables con agua tibia y jabón, enjuague bien, escurra y deje secar al aire.
4. Puede utilizar el lavavajillas para limpiar el aparato, pero se recomienda lavarlo a mano.
5. Las cuchillas son extremadamente afiladas, por favor límpielas directamente con la mano para evitar lesiones. Por favor, utilice agua clara para que pueda ver la hoja de corte claramente al momento de lavarlas.
6. Por favor, seque las partes del aparato antes de volver a ensamblarlas o usar el aparato.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Razón	Solución
No funciona después de encenderlo	No cubrió bien la tapa	Revise la tapa y cúbrala bien
El motor huele mal	Es un fenómeno normal de los motores nuevos	Si lo ha utilizado varias veces pero sigue teniendo mal olor, devuélvalo a la estación de mantenimiento
Se detiene durante su funcionamiento normal	1. Voltaje demasiado bajo 2. Protector de temperatura del motor	1. Compruebe si el voltaje es demasiado baja 2. Descansar 20-30 minutos
La cuchilla se ha atascado	Cuchilla atascada por los alimentos	Apague el aparato, desenchufelo, saque los alimentos y córtelos en trozos pequeños
Ruido o golpe anormal	1. No se han montado bien las cuchillas 2. No puso el aparato suavemente 3. Voltaje demasiado alto 4. Demasiados alimentos	1. Retire los alimentos y monte bien las cuchillas 2. Ponga el aparato suavemente 3. Compruebe el alto voltaje 4. Apague el aparato, desenchufelo, saque los alimentos de más

Observación: Si después del análisis anterior sigue sin poder solucionar los problemas, póngase en contacto con el vendedor. Está prohibido el desmontaje por personal no autorizado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: YL-3001C

Clase II

Voltaje nominal: 220-240 V~

Frecuencia nominal: 50-60 Hz

Potencia: 400 W

Capacidad: 1.8 Lts



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista donde compró el producto. Ellos pueden llevarse este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.



Hecho en P.R.C.

©2021 Global DR Group. Todos los Derechos Reservados.