

MANUAL DO USUÁRIO

FATIADOR DE ALIMENTOS MODELO- FS-190-20A



PRODUTO IMPORTADO POR:

Multivisi Comércio e Importação Eireli-ME.
Rua: Floriano Peixoto, 1713 - Loja 41 - NSª Aparecida
38400-700 - Uberlândia - MG
CNPJ 10.409.455/0001-19
SAC: sac@multivisi.com.br
(34) 3257-0800 / (34) 3257-0835
Multivisi - www.multivisi.com.br

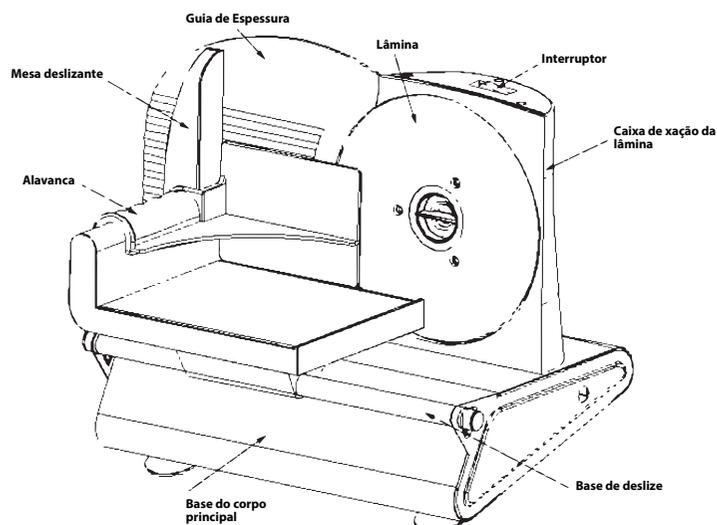
FABRICADO NA CHINA


MULTIVISI


Fácil Tec

CONHECENDO O EQUIPAMENTO

O seu fatiador de alimentos é apropriado para ser utilizado com pão, presunto, carnes, salsicha, queijo e vegetais e etc.



(fig.1)

DICAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

1. Leia todas as instruções antes de utilizar o fatiador.
2. É necessária uma supervisão cuidadosa quando o aparelho estiver sendo utilizado perto de crianças.
3. Inicialmente, desligue o equipamento, desplugue o cabo da tomada quando não estiver utilizando, antes de inserir ou retirar peças e também antes de fazer a sua limpeza. Desligue o aparelho antes de aproximar-se de peças que se deslocam na utilização.
4. Evite contato com as peças que se movem. Nunca insira os alimentos no equipamento com a mão. Sempre utilize o cortador completamente montado, com a mesa de alimentação deslizante e suporte da peça. O aparelho deve ser utilizado com a mesa deslizante e o suporte de alimentos a menos que não seja possível devido ao tamanho ou a forma do alimento.

5. A fim de proteger contra qualquer risco de choque elétrico, não coloque água ou qualquer outro líquido na unidade de potência.

6. Não utilize o aparelho com o cabo ou plugue danificado, após o aparelho ter funcionado mal ou caído e danificado de alguma forma. Nesses casos, entre em contato com o suporte da nossa empresa para verificar qual o procedimento a ser tomado.

7. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo próprio fabricante do aparelho pode causar fogo, choque elétrico ou outros tipos de danos.

8. Não utilize o aparelho ao ar livre.

9. Não deixe o fio pendurado sobre a borda da mesa ou tocando em superfícies quentes.

10. A lâmina está afiada. Segure somente pela trava da lâmina. Manuseie com cuidado ao fazer a limpeza.

11. Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso pretendido.

12. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

13. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoal qualificado para evitar que ocorra outros tipos de danos.

14. O conector deve ser removido antes do aparelho ser limpo, e a entrada do aparelho deve estar seca antes de o aparelho ser utilizado novamente.

15. CUIDADO: Certifique-se de que o misturador está desligado antes de removê-lo do suporte.

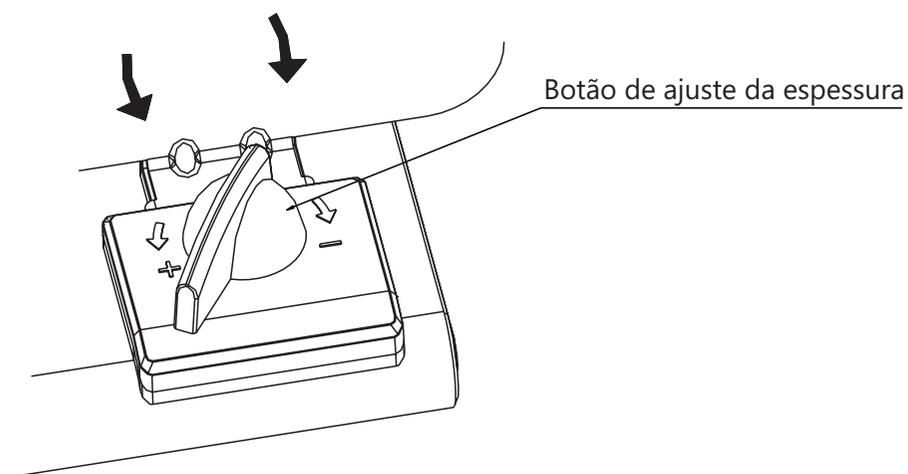
16. Desligue o aparelho e retire o cabo de energia antes de trocar acessórios ou de se aproximar de peças que se movem no uso.

17. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e locais como lojas, cozinhas, hotéis, etc.

18. Recomenda-se que a cada hora de uso ininterrupta a máquina deverá descansar totalmente desligada durante 10 minutos para posteriormente retornar ao uso.

PREPARANDO-SE PARA FATIAR

1. Retire o cabo da parte inferior do cortador e deslize para dentro da abertura. Posicione o cortador numa superfície limpa, seca e lisa.
2. Mova a mesa deslizante para um lado e pro outro algumas vezes para certificar que o movimento está sendo feito corretamente.
3. Coloque o suporte de peça na parte de trás da mesa deslizante.
4. Selecione a espessura de fatia desejada girando o botão de ajuste da espessura, no sentido horário para uma fatia mais fina e no sentido anti-horário para a fatia mais espessa. O intervalo de ajuste da espessura é de 0 a 15mm.



(fig. 2)

OPERAÇÃO

CUIDADO

Sempre utilize o suporte de apoio do alimento e o bastão para pressionar o alimento.

1. Conecte na tomada de acordo com a voltagem indicada no produto.
2. Posicione o material a ser fatiado na mesa deslizante e pressione o suporte da peça contra o guia de espessura. Então, puxe a mesa deslizante contra a lâmina de corte manualmente.

3. O tamanho máximo permitido para o alimento é 11 x 11 x 9 (cm) (comprimento x largura x espessura).
4. Ligue o aparelho.
5. Quando a lâmina estiver rodando, empurre a mesa deslizante no sentido da lâmina. Mova a bandeja para frente e pra trás de maneira firme. Mantenha o alimento suavemente pressionado contra a guia para realizar o corte.
6. Não opere a máquina por mais de 5 minutos, pois pode ocasionar superaquecimento do motor. Desligue o interruptor e deixe o equipamento descansar por pelo menos 30 minutos para que seja resfriado.
7. Durante o processo de fatiamento, se a velocidade rotacional da lâmina diminuir, deixe o alimento descongelar por um tempo e em seguida fatie novamente.
8. Ao finalizar a utilização, desplugue o aparelho da energia. Para segurança e proteção da lâmina e ao armazenar o equipamento gire o botão de ajuste da espessura para alinhar o guia de espessura com a lâmina.

LIMPEZA



DESLIGUE O FATIADOR DA ENERGIA.

Todas as peças de corte devem ser removidas para limpeza completa. Lave com um pano macio ou uma esponja e um sabão neutro ou spray para limpeza. Enxague e seque.

- Nunca use lã de aço ou pó para esfregar em qualquer parte do cortador. Não lave nenhuma parte do cortador na máquina de lavar louça.
- O motor está interno à caixa. Nunca o submerga na água.
- Não é necessário fazer a lubrificação do motor.

SUPORTE DE ALIMENTOS: Remova o suporte da mesa deslizante.

MESA DESLIZANTE: Faça a limpeza da mesa deslizante após ter removido o suporte de alimentos.

LÂMINA INOXIDÁVEL: desconecte o item, afrouxe o parafuso esquerdo de acordo com a direção da seta. Então, retire a lâmina cuidadosamente com luvas de proteção. Após a limpeza, aperte a lâmina com o parafuso da esquerda no sentido contrário.



Nota:

Sempre alinhe o guia de espessura com a lâmina, para proteção e segurança da lâmina durante o armazenamento.

PÉS ANTIDERRAPANTES: Limpe com qualquer removedor de gorduras, como álcool ou limpador de vidros.

ARMAZENAMENTO

Alinhe o guia de espessura com a lâmina.
Enrole o fio na área de armazenamento na parte inferior do cortador

OBTENHA O MELHOR RESULTADO DO SEU CORTADOR:

- Para cortar fatias de carne finas, congele completamente por cerca de 2 a 4 horas antes de cortar.
- Carnes não devem ter osso. Frutas não devem ter sementes.
- Alimentos com textura irregular (tais como peixes e bifes finos) são difíceis de serem cortados. Congele por cerca de 2 a 4 horas antes de cortar.

CARNES QUENTES: VACA, PORCO, CARNEIRO, PRESUNTO:

- Ao cortar carnes desossadas mornas, retire-as do forno pelo menos 15 a 20 minutos antes de cortar. O fatiamento será feito mais uniformemente, sem desmoronar.
- Corte o assado, se necessário para caber na bandeja de alimentos. Se o assado estiver amarrado desligue o motor e remova as cordas uma de cada vez à medida que as cordas se aproximam da lâmina.

QUEIJO

- Refrigere-o completamente antes de fatiar. Cubra com papel alumínio para manter úmido. Antes de servir, deixe o queijo atingir a temperatura ambiente – isso realça o sabor natural.

CORTES FRIOS

- Os cortes frios mantêm-se mais longos e retêm o sabor se cortado como necessário.
- Para obter melhores resultados, resfie primeiro. Remova qualquer plástico ou embalagem antes de iniciar o corte. Utilize uma pressão suave e constante para obter fatias uniformes.

VEGETAIS E FRUTAS

- Seu cortador é “feito sob medida” para fatiar vários legumes e frutas, tais como batata, tomate, cenoura, repolho (para salada), berinjela, abóbora e abobrinha.

PÃES, BOLOS E COOKIES

- O pão fresco deve ser arrefecido antes de cortar. Use pão do dia anterior, ou um pouco envelhecido para obter fatias finas para torradas. Seu cortador é ideal para todos os tipos de pães e bolo de fruta.

Modelo	Tensão nominal (V)	Frequência nominal (Hz)	Potência de entrada nominal (W)
FS-190-20A	127V e 220V	50-60HZ	200W

OBSERVAÇÕES

1. Ao usar a máquina, você deve ter uma base com uma superfície plana debaixo da máquina.
2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoal qualificado para evitar que ocorra outros tipos de danos.