



ROYAL
PRESTIGE®

Manual del Usuario

ROYAL CUTTER™



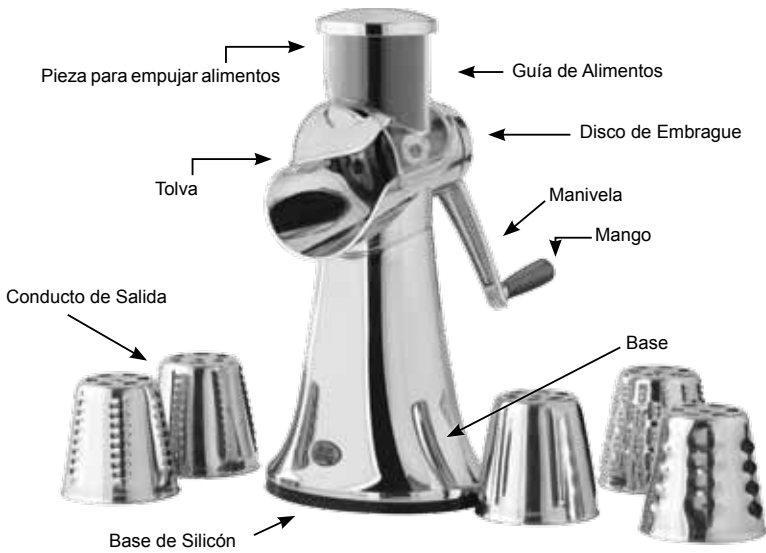
¡Felicitaciones por la compra de su Royal Cutter!

Su Royal Cutter es una herramienta de cocina que, aunque fabricada con ingeniería de precisión, es fácil de usar. Le permite rebanar y rallar toda clase de alimentos, incluyendo verduras, frutas, galletas, queso, salchichas y otros tipos de carne. Este cortador manual de alimentos es fácil de manejar, y le permite controlar completamente la velocidad de la máquina y el tamaño de los trozos de alimento que procesa. Incluye una Base y una Manivela cromadas de alta calidad, así como cinco conos de corte hechos de acero inoxidable, con el fin de brindar protección y efectividad duraderas.

El propósito de este manual de instrucciones es que usted disfrute el máximo rendimiento de su Royal Cutter.

Asegúrese de leer este manual detenidamente.





Saque de la caja todas las piezas del Royal Cutter con mucho cuidado.

PRECAUCIÓN:

Los bordes de los conos de corte son muy filosos. **TENGA MUCHO CUIDADO AL MANIPULARLOS.**

- Lave completamente la unidad antes del primer uso. Consulte la sección “Cuidado y Limpieza” en la página 6.
- Coloque la Base y el Conducto de Salida de los alimentos sobre una superficie plana y estable. Alinee las lengüetas ubicadas en la parte interna de la Tolva con las ranuras en la parte externa del Conducto de Salida de los alimentos, y presione firmemente hasta que la Tolva se ajuste en su lugar. Gracias a su guía incorporada, la Tolva le ayudará a colocar los alimentos de forma correcta en el cono, a fin de garantizar los mejores cortes.

La excepcional pieza en forma de cuña para empujar los alimentos a través de la Tolva le permitirá mantener los dedos alejados de las afiladas ranuras de los conos.

Los conos de cortar se guardan dentro de la máquina. Sencillamente retire la base de silicón y seleccione el cono deseado.

- Para conectar un cono de corte, sujételo por el borde curvado del extremo abierto y

coloque el orificio en la espiga central del disco de embrague. Presione el botón ubicado en el reverso del disco y gire el cono hasta que las tres lengüetas del disco queden alineadas con los agujeros del cono. Suelte el botón y gire la Manivela para asegurarse de que dé vueltas fácilmente y de que el cono esté bien sujetado. Para retirar el cono, presione el botón localizado en el reverso del disco de embrague y extráigalo.

PRECAUCIÓN:

Este es un utensilio para cortes precisos y los bordes de los conos de corte son muy filosos. **TENGA MUCHO CUIDADO AL MANIPULARLOS.**

- Coloque un tazón frente al Royal Cutter, debajo del Conducto de Salida, para que caigan ahí los alimentos.
- Pique los alimentos al tamaño apropiado y colóquelos en la Tolva. **NO** inserte los alimentos con la mano. **TAMPOCO** los sujete como lo haría con un bate de béisbol. Usando la pieza provista para empujarlos, ejerza presión constante mientras gira la Manivela. De esta forma activará el mecanismo de corte.
- Limpie bien la máquina después de cada uso. Consulte la sección de “Cuidado y Limpieza” en la página 6.

Tolva y Guía de Alimentos:

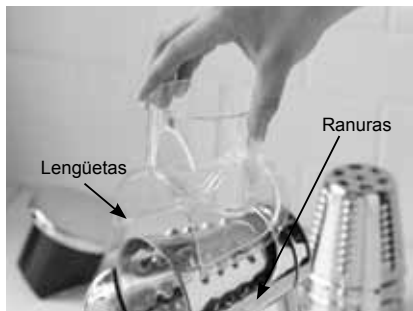
La Tolva y la Guía de Alimentos han sido diseñadas para facilitar aun más el proceso, y permitir que realice cortes perfectos de frutas y verduras, mientras se reduce el desperdicio.

Inserte la Tolva y la guía en el Conducto de Salida de los alimentos adjunto a la base, alineando las lengüetas ubicadas en la parte interna de la Tolva con las ranuras en la parte externa del Conducto de Salida. Presione firmemente hasta que oiga que la Tolva se sujetó en su lugar. Para retirarla, presione el dedo pulgar contra la superficie interna de la Tolva (sobre las lengüetas) y empuje hacia afuera. Las lengüetas se saldrán de las ranuras, y podrá levantar la Tolva y la Guía de Alimentos. No gire ni jale la Tolva hacia arriba.

Para asegurar cortes uniformes, coloque los alimentos en el Cono, sujetándolos verticalmente y en posición perpendicular a éste (junto a la orilla delantera de la Guía de Alimentos). Presione hacia abajo a medida que gira la Manivela. Gírela a distintas velocidades hasta encontrar el corte preciso.



Conectando un Cono



Tolva y Guía de Alimentos



Guía de Alimentos y pieza para presionarlos

Consejos Útiles:

Para mejores resultados, use alimentos frescos y crujientes.

Al procesar alimentos blandos como los huevos cocidos o el queso, presiónelos con suavidad contra el cono, mientras gira lentamente la Manivela.

Conos de Corte:

Para su comodidad y facilidad de uso, cada cono tiene el número estampado en la base.

TENGA MUCHO CUIDADO. Los bordes de los conos de corte son muy filosos.

Los Conos de Corte están hechos de acero inoxidable de alta calidad para mantener el mayor filo posible. Manipúelos siempre con cuidado. No los deje sumergidos en agua ni coloque unos sobre otros cuando todavía estén húmedos. Lávelos, enjuáguelos y séquelos por completo con una toalla, inmediatamente después de usarlos. Para mayor comodidad, los conos pueden apilarse y almacenarse dentro de la base del Royal Cutter. Al igual que sucede con otros cuchillos de calidad, los bordes de corte de los conos de acero inoxidable pueden mostrar signos de decoloración o corrosión, si no se secan inmediatamente con una toalla. Si esto ocurriese, simplemente elimine la decoloración o la corrosión con una esponja suave, tipo Scotch-Brite®.

Cono #1 - Para Rallar - Este cono se usa para cortar en tiras o rallar alimentos duros como remolachas, zanahorias, nabos, papas, galletas, panes duros, alimentos congelados, cocos, chocolates y quesos duros. Lave y escurra las frutas y verduras antes de rallarlas. No las pele: las vitaminas y minerales se encuentran en (o debajo de) la cáscara de muchas frutas y verduras. Use este cono para preparar alimentos para bebés o alimentos blandos para dietas especiales.



Cono #2 - Para cortar en Julianas - Este cono se utiliza para cortar en julianas o en tiras delgadas variedad de alimentos, como papas, verduras, cebollas, apios, quesos y frutas. No es necesario pelar las papas; solo lávelas y use el cono para cortarlas finamente. Al procesar manzanas, déjeles la cáscara para dar más color a sus platos. También puede cortar el queso blando del tamaño de macarrones, perfecto para ensaladas o para derretirlo rápidamente y darle sabor a sus platillos.



Cono #3 - Para hacer papas a la francesa - Este cono fue diseñado para las papas y otras verduras firmes, como las zanahorias, remolachas y nabos. Al usarlo, obtendrá el tamaño perfecto para una cocción rápida. Lave y seque las papas, pero no las pele. Colóquelas firmemente en la Tolva y gire la Manivela para obtener cortes perfectos y rápidos. Realice el mismo corte en manzanas, peras, duraznos o melones para dar un toque atractivo a cualquier ensalada.



Cono #4 - Para rebanar - Cuando necesita rebanar grandes cantidades, este cono lo hace de forma rápida. Sirve por ejemplo para rebanar cebollas para hamburguesas o sándwiches, pepinos para encurtidos o ensaladas, papas en hojuelas (*chips*) y repollo para pozole, ensaladas o tostadas. También puede procesar rápidamente rábanos y zanahorias.



Cono #5 - Para cortar de forma ondulada - Los cortes atractivos hacen que las frutas y verduras luzcan muy apetitosas. Use este cono con manzanas, plátanos (bananas), remolachas, zanahorias, camotes, pepinos, repollos y papas. La mayoría de las frutas y verduras no requieren ser peladas (con excepciones como las bananas y los camotes). Pique las manzanas por la mitad y quíteles el centro, pero no las pele. Sus bordes rojos ondulados darán un toque de color e interés a tartas y ensaladas de frutas, o también pueden usarse como decoración. Cortar el repollo de forma ondulada dará una textura interesante a sus ensaladas.



Cuidado y Limpieza:

Se recomienda NO lavar las piezas del Royal Cutter en el lavatrastes.

Antes de la primera utilización y después de cada uso posterior, limpie cuidadosamente su Royal Cutter con un paño húmedo y enjabonado, y luego enjuáguelo con agua tibia. Para mantener un acabado reluciente, seque con un paño suave. Al igual que con cualquier cuchillo de calidad, no se recomienda el uso del lavatrastes, ya que los detergentes fuertes pueden opacar los conos y el acabado general de la unidad.

Tolva: Para retirar la Tolva, presione el dedo pulgar contra su superficie interna (sobre las lengüetas) y empuje hacia afuera. Las lengüetas se saldrán de las ranuras, y podrá levantar la Tolva y la Guía de Alimentos. No gire ni jale la Tolva hacia arriba. Esta pieza puede lavarse con agua tibia jabonosa y secarse con un paño.

Conos de Corte: Los conos son muy fáciles de limpiar, colocándolos debajo de la llave de agua tibia inmediatamente después de usarlos. No los deje remojando en agua ni apile unos sobre otros cuando estén húmedos. Séquelos por completo con una toalla, inmediatamente después de lavarlos. Al igual que sucede con otros cuchillos de calidad, los bordes de corte de los conos de acero inoxidable pueden mostrar signos de decoloración o corrosión, si no se secan inmediatamente con una toalla. Si esto ocurriese, simplemente elimine la decoloración o la corrosión con una esponja suave, tipo Scotch-Brite®.

PRECAUCIÓN:

Este es un utensilio para cortes precisos y los bordes de los conos de corte son muy filosos. TENGA MUCHO CUIDADO AL MANIPULARLOS.

Base y Conducto de Salida de los Alimentos: No sumerja estas piezas en agua, pues podría eventualmente dañarse la unión entre ellas. Simplemente límpielas con un paño húmedo, tal y como se explicó anteriormente. No las lave en el lavatrastes.



ROYAL
PRESTIGE®

Para mayor información sobre el producto y su garantía,
visite la página Web de Royal Prestige®: www.royalprestige.com