

GADNIC

PICADORA DE CARNE ELÉCTRICA P90



Manual de Usuario

PICA0001

SERVITECH

Servicio Técnico Oficial Gadnic

www.servitech.com.ar

Tel: 011 5278 1149

serviciotecnico@servitech.com.ar

PUNTOS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea las instrucciones cuidadosamente antes de utilizar el artefacto y guárdela junto con la garantía, la factura de compra y, si es posible, la caja con el envoltorio original. En el caso de que llegue a prestar el aparato, por favor recomendamos darlo junto a sus instrucciones.

- ◆ Solamente para uso en el hogar. No utilizar con fines industriales. No utilice el aparato en exteriores. Manténgalo alejado del calor, la luz directa del sol, humedad (nunca lo sumerja en ningún líquido) o bordes filosos. No lo manipule con las manos húmedas. En el caso de que esté húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- ◆ Apague el artefacto siempre desconectando el enchufe del tomacorriente (sáquelo desde el enchufe y no tirando desde el cable) en el caso de que no lo utilice, antes de agregar accesorios, limpiarlo o que funcione con inconvenientes.
- ◆ No utilice el aparato sin supervisión. Siempre apáguelo cuando no esté en uso. Supervise la utilización del producto cuando haya niños cerca.
- ◆ Controle regularmente las condiciones tanto del aparato como del cable. No lo utilice si está dañado.
- ◆ No intente reparar el aparato por su cuenta, envíelo para reparación a un técnico autorizado. Para prevenir cualquier peligro, aquellos cables defectuosos solo deben ser reemplazados por el fabricante, o cualquier persona calificada que utilice un cable equivalente.
- ◆ Solo utilice accesorios originales.
- ◆ Nunca intente tomar la comida con la mano. Siempre utilice un accesorio para agarrarla.
- ◆ No ajuste la cuchilla y el plato de corte cuando utilice el accesorio kibbe.
- ◆ No intente moler comida de consistencia dura como huesos, almendras, etc. No muele jengibre u otros productos muy fibrosos.
- ◆ Está prohibida utilizar la función reversa mientras el aparato está en funcionamiento. (Por ejemplo coloque la perilla "ON" en la función "R" o sino espere al menos un minuto hasta que la picadora se detenga completamente, de lo contrario comenzará a hacer un ruido diferente, vibración o algunas chispas. De

esta manera se puede llegar a dañar además de asustar al usuario.

- ◆ Es normal que queden algunos residuos de comida en el aparato. Puede ser además que quede un poco de polvo oscuro de metal adherido a la comida. Por favor sáquelo y tírelo.

- ◆ Recomendamos que aquellas personas con capacidades reducidas, o falta de conocimiento del aparato, así como también los niños, utilicen el aparato siempre con supervisión de otra persona que sepa utilizarlo para preservar su seguridad.

- ◆ Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o alguna persona calificada para evitar cualquier tipo de peligro.

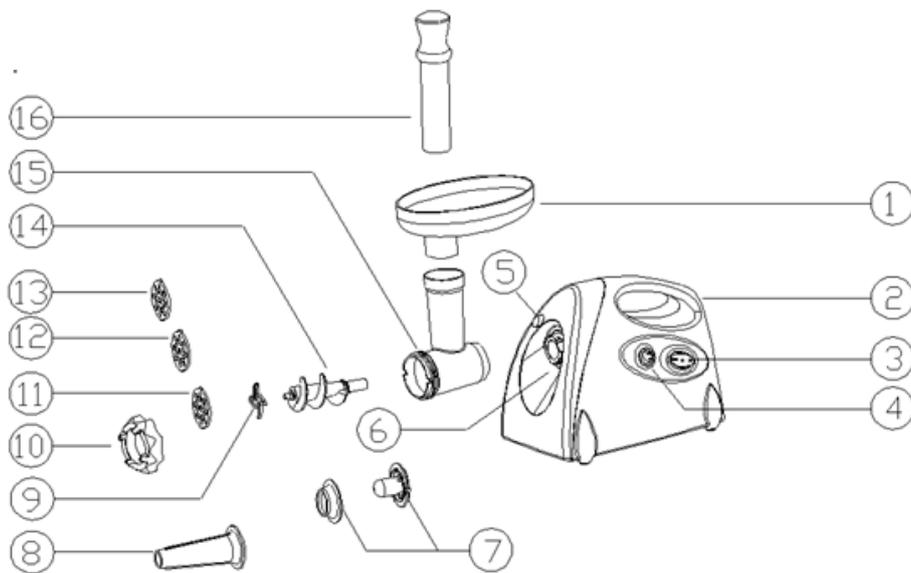
- ◆ Lea con detalle las Instrucciones de Seguridad especial.

- ◆ Mantenga la caja del producto lejos del alcance de los niños (la bolsa plástica, la caja con cartones, el poli estireno)

- ◆ No permita que los niños jueguen con el papel aluminio. Ya que pueden correr peligro de asfixia.

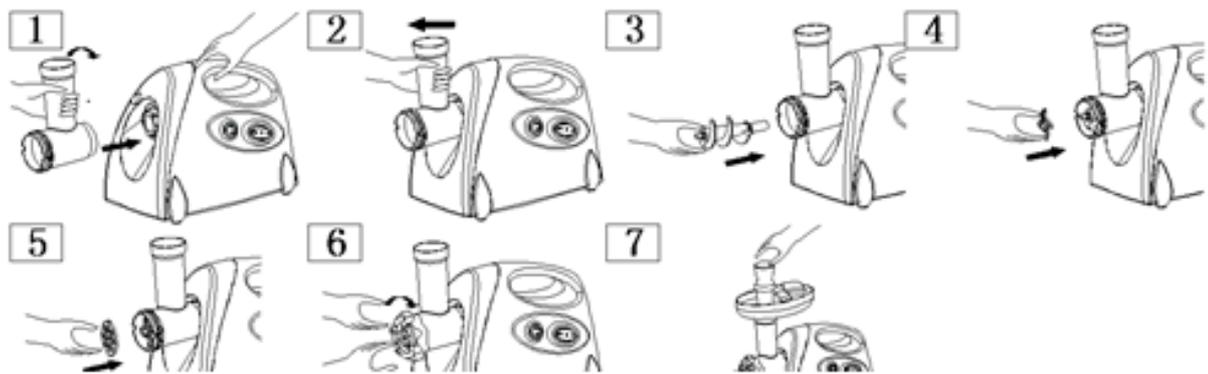
Atención:

La utilización del producto de manera continua debe ser de 10 minutos, luego debe esperar otros 10 minutos para que el aparato se enfríe.

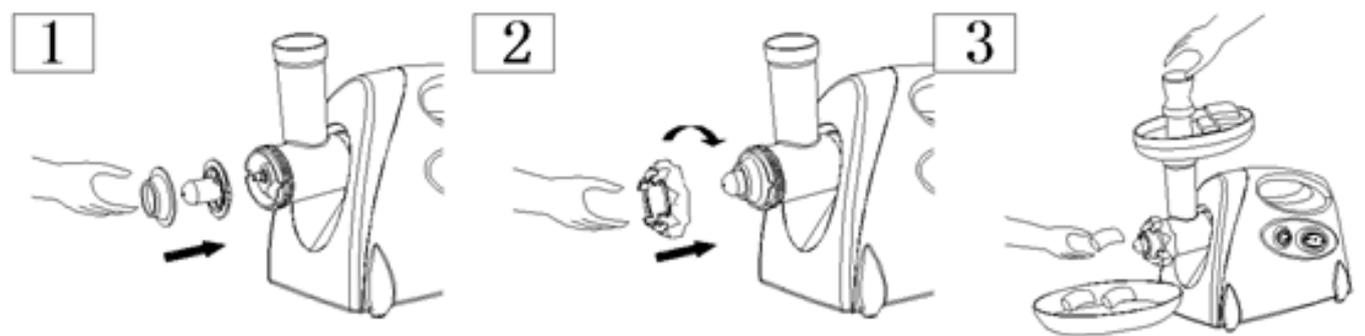


Elementos de control

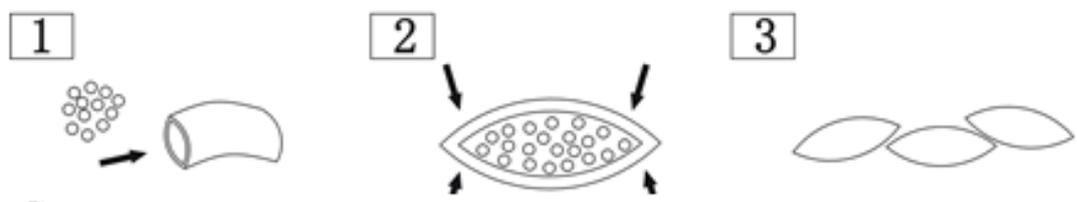
1. Bandeja de comida
2. Carcasa del motor
3. Perilla ON/O/R (Encendido/Apagado/Reversa)
4. Perilla de dirección R/ON (avance/reversa)
5. Botón para destrabar
6. Cavidad para accesorios
7. Accesorio Kibbe a+b
8. Accesorio de embutidos
9. Cuchilla
10. Anillo de ajuste
- 11-13. Discos de corte (fino/ medio/ grueso)
14. Accesorio de presión
15. Carcasa del accesorio de presión
16. Accesorio de empuje de comida



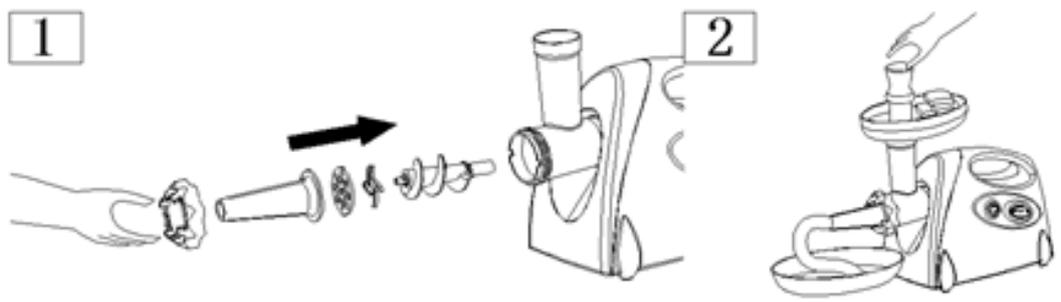
A



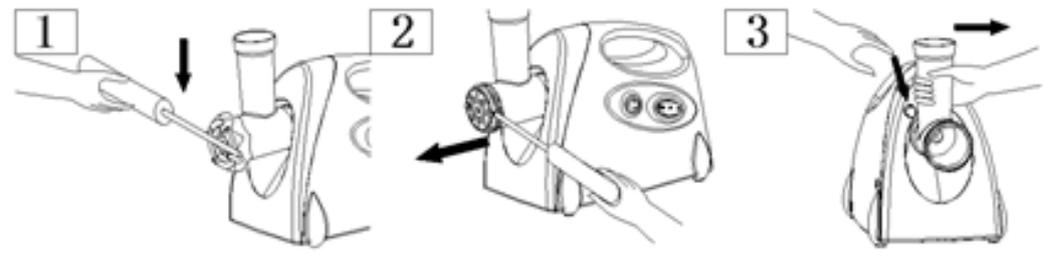
B



C



D



△,! LEER POR PRIMERA VEZ

- ◆ Chequee el voltaje indicado en la etiqueta para utilizar el producto y fíjese si corresponde al voltaje de su hogar.
- ◆ Para limpiar la unidad, hágalo con un paño humedecido con detergente neutro y agua, luego pase un trapo seco.
- ◆ Antes de enchufar el artefacto, asegúrese de que la perilla “ON/O/R” (ON, OFF, REVERSA) esté ubicada en “OFF”.

Armado de la picadora

Recomendamos observar las ilustraciones de 1 – 7

1. Inserte la carcasa de accesorios dentro del soporte del motor
2. Trabe la carcasa de accesorios dentro de la cavidad presionando el botón de desbloqueo.
3. Inserte el accesorio de presión.
4. Inserte la cuchilla con los bordes filosos hacia afuera en el eje del aro del compartimiento.
5. Seleccione un disco de corte.

Nota:

*Engrase levemente de antemano el disco de corte con grasa vegetal.

*Las guías de los discos de corte están ubicadas en los costados de la carcasa de empuje.

6. Apoye y presione el centro del disco de corte con un dedo, luego ajuste el anillo hasta que quede bien tirante. Gire en sentido de las agujas del reloj. No ajuste demasiado.
7. Ahora puede adjuntar la bandeja de alimentos con lo que desee picar.
8. Recomendamos dejar libre la ventilación de aire en la parte inferior del aparato, por lo tanto, la carcasa del motor nunca debe estar tapada. Ubique el aparato en un lugar firme.
9. Corte cualquier tipo de comida en piezas (recomendamos agregar la carne sin nervios, huesos o grasas, con un tamaño aproximado de: 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que puedan introducirse sin inconvenientes.

10. Enchufe el aparato y cambie llave "R/ON" a la posición "ON" luego gire la perilla "ON/O/Reverse" a "ON".
11. Luego de su uso apague la unidad y desenchufe el aparato.

Armado del Accesorio Kibbe

Nota: Este accesorio se utiliza para hacer tubos de masa o de carne. Como puede observarse en las ilustraciones A y B.

Primero proceda como se describe en "Armando la picadora de carne", del punto 1 al 3(A)

1. Ubique las dos piezas del accesorio Kibbe en la cavidad para accesorios.
Nota: Las guías del accesorio (A) están ubicadas los costados de la cavidad para accesorios.
2. Gírelo en sentido a las agujas del reloj para ajustarlo.
3. Ahora puede adjuntar la bandeja de alimentos con la mezcla de carne o masa.

Armado del Accesorio para embutidos

También puede fijarse en las ilustraciones "C".

1. Ubique el accesorio para embutidos en la cavidad para accesorios.
2. Gírelo en sentido a las agujas del reloj para ajustarlo.
3. Ahora puede adjuntar la bandeja de alimentos con la mezcla de carne o masa.

Conexión eléctrica

Asegúrese que la perilla de encendido esté en "0" (OFF)

Conecte el aparato a un toma corrientes de 220-240V, 50/60Hz con puesta a tierra.

Funcionamiento de las perillas

El aparato está equipado con una función de avance y reversa.

Si la cavidad está bloqueada, puede utilizar el botón para destrabarla.

Para su seguridad, las funciones de avance o reversa han sido combinadas con dos perillas.

Avanzar: Mueva la perilla de seguridad (4) hacia la opción “ON” y la perilla (3) a ON. El aparato funcionará en modo “avanzar”. En este caso, no se puede utilizar el modo “reversa”.

Retroceder: Cambie la perilla de seguridad (4) a R y la perilla (3) a “R” (Reversa).

El aparato funcionará en modo “reversa”. En este caso, no es posible cambiar al modo “avanzar”.

Apagar

Mueva la perilla de seguridad (3) a la opción “OFF” y desenchufe el aparato.

Instrucciones

Hacer embutidos

- * Puede utilizar intestinos naturales o artificiales.
- * En el caso de que utilice intestinos naturales, póngalos en remojo en agua por un tiempo.
- * Haga un nudo en uno de los extremos del intestino.
- * Presione el intestino en el accesorio para hacer embutidos.
- * El relleno del embutido se presiona a través del accesorio y de esta manera se rellena.
- * Asegúrese de que el intestino con el relleno quede “holgado”, ya que de lo contrario el tejido se puede romper y salir el relleno cuando lo esté cocinando o friendo.
- * Luego del primer embutido que haya alcanzado la longitud adecuada, presione con sus dedos un extremo del accesorio.
- * Hasta que aprenda a realizarlas por su cuenta puede cambiar el accesorio luego de cada pieza que realice.
- * Gire el embutido una o dos veces sobre su propio eje.

Limpieza y Mantenimiento

- Siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo y asegúrese de dejarlo enfriar por un tiempo.
- Nunca utilice elementos filosos o materiales de limpieza abrasivos

PRECAUCIÓN

Nunca sumerja la carcasa del motor en agua para limpiarla. Puede causar un corto circuito o incendio.

Carcasa del motor

* Solo limpie la carcasa del motor con un paño húmedo y luego séquelo con otro paño.

La bandeja de comida, todas las cavidades y accesorios.

△ ATENCION!

* No lave estas partes en el lavavajilla.

* Las superficies pueden desgastarse.

* Recomendamos lavar los accesorios en la bacha de cocina.

* Enjuagar con agua limpia y secar cada parte.

* Pasarle un trapo a todas las partes filosas con un paño con aceite vegetal