

Protección de temperatura

En uso, cuando la temperatura del motor es demasiado alta, se apagará automáticamente. En caso de que la temperatura sea demasiado alta para que se detecte el fallo, se apagará automáticamente una vez que baje la temperatura. La máquina eléctrica se enciende automáticamente y estará lista para empezar a usar.

Tarjeta de garantía del producto

Nombre del producto	Procesador de comida	Nombre del cliente	
Especificaciones		Teléfono de contacto	
Modelo		Dirección de compra	
Fecha de producción		Fecha de compra	
Inspector	O2	Este producto puede salir de fábrica después de pasar la inspección.	

SERVITECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

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

GADNIC

MANUAL DE USUARIO PICADORA DE CARNE ELÉCTRICA *EPI1020*



PICA0003

Estimados clientes, gracias por utilizar nuestro robot de cocina eléctrico (picadora de carne y verduras). Para facilitarle el funcionamiento correcto de esta máquina, lea atentamente estas instrucciones antes de utilizarla.

Parte 1. Instrucciones

1. Limpie a fondo todas las partes en contacto con los alimentos antes de usar este producto.
2. Después de conectar la alimentación, presione el botón para comenzar a trabajar y suelte el botón para dejar de funcionar.
3. Retire los tendones, huesos y pieles de la carne antes de procesarla.
4. Pon el cuchillo de picar en la taza. Cortar los ingredientes en trozos de 1-2 cm y ponerlos en la taza. Los ingredientes de frutas y verduras deben agregarse con una cantidad adecuada de agua. No más de la mitad del volumen total de la taza. De lo contrario, el efecto de aplastamiento y la vida útil del producto se verán afectados.
5. Cubra la tapa y coloque el motor en la tapa en su lugar y firmemente pegado.
6. El producto se proporciona a velocidad rápida y lenta. Elija la marcha según los ingredientes (carne: marcha rápida; frutas y verduras: marcha lenta).
7. Encienda la alimentación y presione suavemente el botón para comenzar a trabajar. Se recomienda realizar la operación de avance lento (trabajar 3 segundos y detener 2 segundos). Repita la operación de avance lento al menos 3 veces antes de trabajar continuamente. Una operación continua no debe exceder el tiempo de trabajo nominal (ver tabla adjunta) para no afectar la vida útil del producto.
8. Después del procesamiento, desconecte la energía, retire el motor y abra la tapa. Saque el cuchillo de picar y retire los ingredientes residuales con una espátula o palillos.
9. Si los ingredientes se pegan a la taza, primero desconecte la alimentación y use un raspador o palillos para raspar los ingredientes antes de procesarlos.
10. El producto no se puede utilizar para la molienda en seco de soja dura, arroz y otros.
11. Si el producto tiembla debido a una distribución desigual de los ingredientes, deje de actuar y distribuya los ingredientes de manera uniforme.
12. Si el efecto deseado no se logra en 15 segundos. Suelte el botón y vuelva a trabajar después de 10 a 20 segundos. Es beneficioso para prolongar la vida útil del producto.

Parte 2. Mantenimiento

1. Antes de limpiar el producto, asegúrese de quitar el motor y desconectar la alimentación.
2. Limpie el producto inmediatamente después de su uso.
3. Al limpiar, enjuague el cuerpo de la taza y los accesorios con agua y séquelos, las cuchillas están muy afiladas. Para evitar lesiones, no toque la hoja directamente con las manos. El agua de enjuague debe estar limpia para que pueda ver la cuchilla durante el proceso de limpieza.
4. La superficie del motor se puede limpiar con un paño húmedo. No lo ponga en el líquido, incluyendo agua u otros líquidos.
5. El producto debe almacenarse en un lugar seco y evitar la radiación ultravioleta directa.
6. Antes de almacenar el producto, asegúrese de que estén limpios y secos.

Precauciones para un uso seguro

1. Asegúrese de desconectar la alimentación antes de desmontar, montar o ajustar cualquier pieza del producto.
2. Por favor revise el cable de alimentación y otras partes antes de usarlo para ver si están dañadas antes de usarlo. Si está dañado, deje de usarlo y comuníquese con el servicio al cliente de inmediato. No lo desarme ni repare usted mismo.
3. Antes de agregar los ingredientes, asegúrese de que el cuchillo de picar esté instalado en su lugar y pueda funcionar libremente.
4. No opere el producto sin ingredientes en la taza o trabajando sobrecargado.
5. No agregue ingredientes que excedan la temperatura ambiente de + -50 grados en la taza. No lo use ni esterilice en el microondas para evitar que la taza se rompa.
6. Esta máquina no puede procesar alimentos duros. Por ejemplo, granos de café, soja seca y otros ingredientes similares.
7. Por favor, opere en estricta conformidad con el tiempo de trabajo nominal. El tiempo de trabajo continuo no puede exceder los 15 segundos. Si el efecto deseado no le alcanza, suelte el botón para enfriar la máquina durante 10-20 segundos.
8. Después del procesamiento, espere hasta que el motor y la cuchilla dejen de girar y asegúrese de que la energía esté apagada y retire el motor.
9. Si el producto deja de funcionar durante el funcionamiento, es porque el motor está equipado con un dispositivo de protección contra sobrecalentamiento. Apague la alimentación y déjela enfriar durante al menos 20 a 30 minutos antes de usarla.
10. No sumerja el motor en agua u otros líquidos.
11. No utilice líquidos corrosivos (como gasolina) para limpiar el producto.
12. No coloque ninguna pieza de este producto en el lavavajillas.
13. La máquina debe almacenarse en un lugar no accesible para los niños. No utilice este producto para niños y personas con problemas de extremidades o trastornos mentales.
14. Esta máquina solo es adecuada para uso personal o familiar, no para uso comercial.

Guía de Referencia

Comida	Instrucciones		Número de agitación	Tiempo por operación
	Componente	Nota		
Cerdo	250g	Se quita el hueso y la piel y se corta en trozos	3 veces	5-10 segundos
Carne	250g	Se quita el hueso y la piel y se corta en trozos	3 veces	5-10 segundos
Cebolla	200g	Los cuatro	4 veces	3-5 segundos
Ajo	200g		4 veces	3-5 segundos
Chile	200g	Cortar en 4cm	4 veces	3-5 segundos
Zanahoria	250g	Cortar en 2cm	4 veces	3-5 segundos
Tomates	250g	Los cuatro	2 veces	3-5 segundos
Vegetales	100g	Cortar en trozos de 3 cm	4 veces	3-5 segundos
Papa	250g	Cocido pelado	4 veces	3-5 segundos
Frutas	250g	Cortar en 2cm	2 veces	3-5 segundos
Huevo	4		1 vez	3-5 segundos
Maní (Frito)	200g	Ir al caparazón	3 veces	5-10 segundos
Nueces	200g	Ir al caparazón	3 veces	5-10 segundos
Migas de pan	2 rebanadas	Use pan crujiente	2 veces	3-5 segundos
Salchicha	200g	Corte cada raíz en 3-4 piezas	1 vez	5-10 segundos
Hielo	10 bloques	Sin cuchillas	2 veces	5-10 segundos