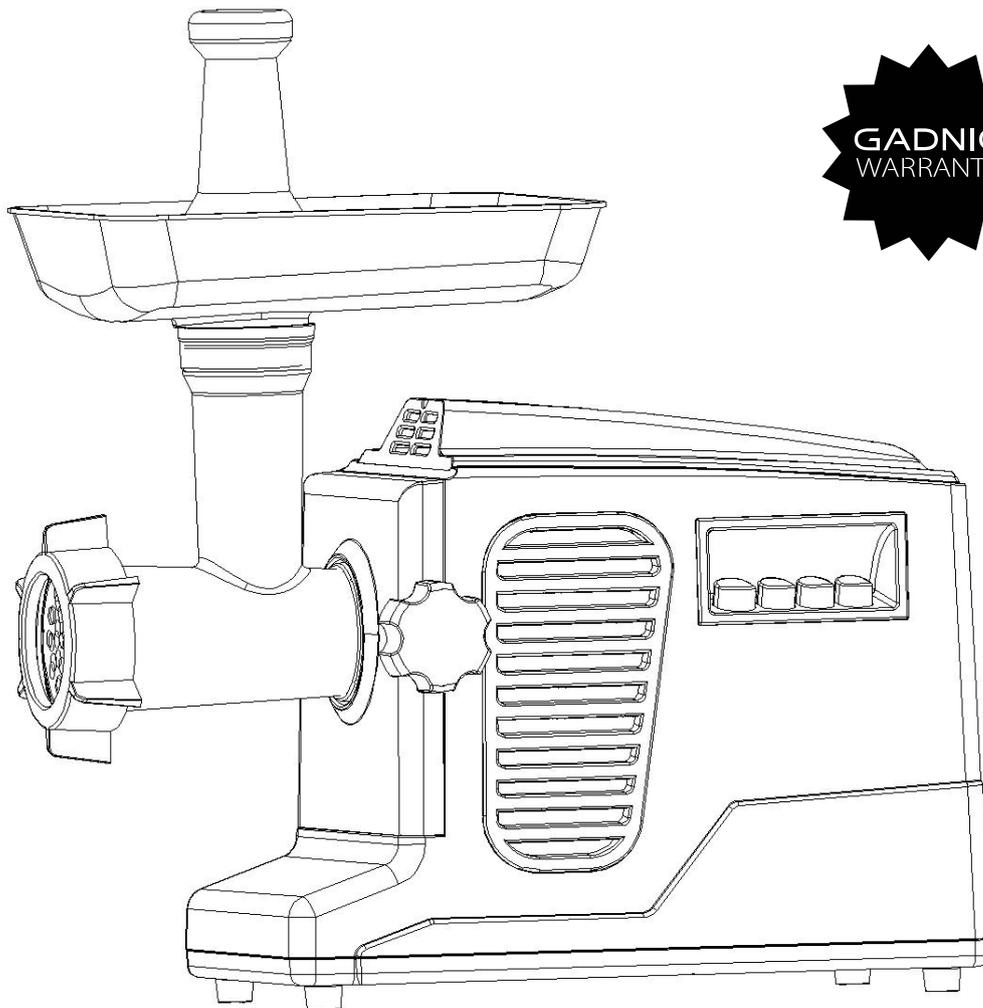


CUK
by GADNIC

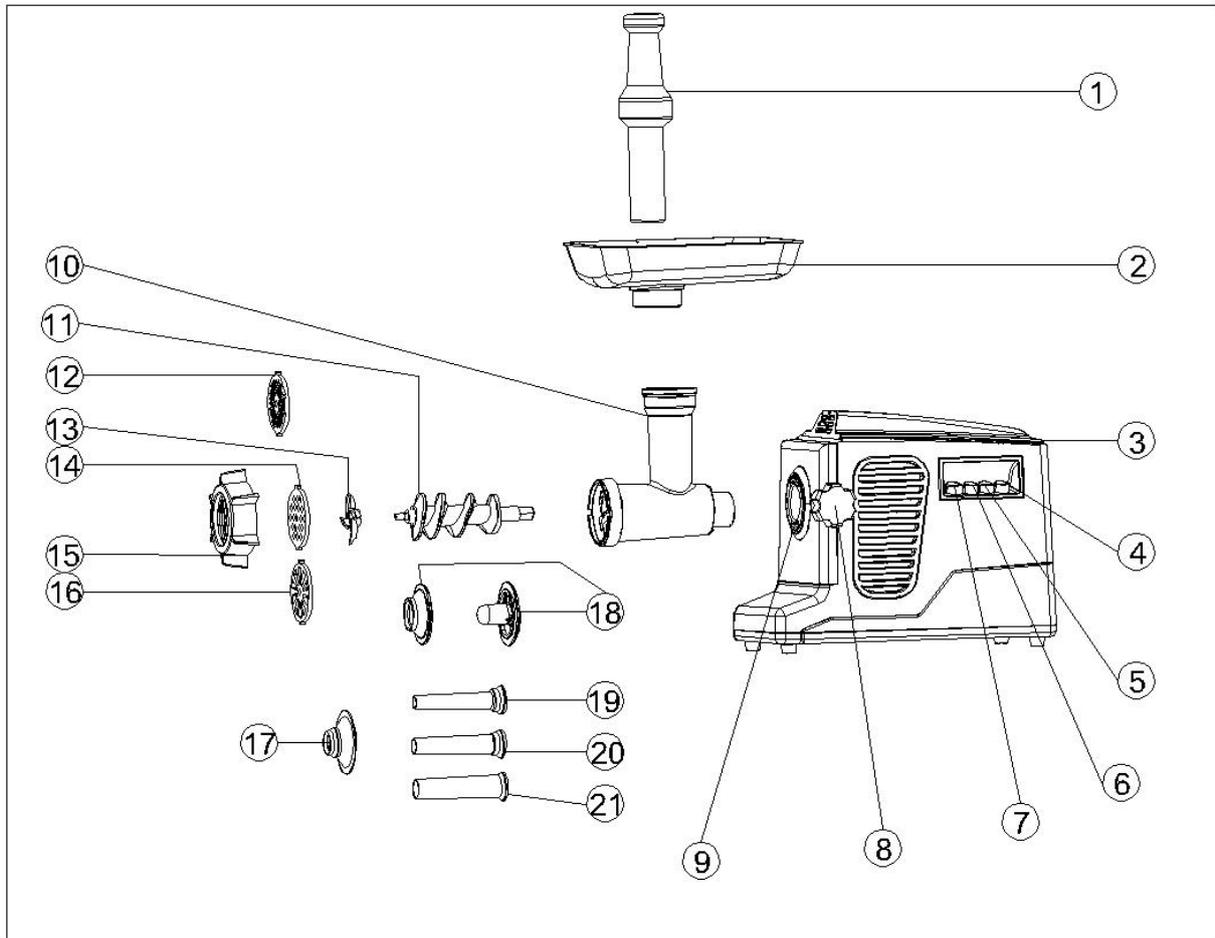
MÁQUINA PICADORA DE CARNE
P1681



MANUAL DE USUARIO

PICA0009

DESCRIPCIÓN



- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Empujador de alimentos | 12. Placa de corte (fina) |
| 2. Plato de la tolva | 13. Cuchilla de corte |
| 3. Cuerpo | 14. Placa de corte (media) |
| 4. Interruptor de marcha atrás | 15. Anillo de fijación |
| 5. Medio interruptor | 16. Placa de corte (grande) |
| 6. Interruptor ON | 17. Accesorio para salchichas (bloque) |
| 7. Interruptor de parada/
reinicio | 18. Accesorio para croquetas |
| 8. Pomo de fijación | 19. Accesorio para salchichas (fino) |
| 9. Entrada del cabezal | 20. Accesorio para salchichas
(mediano) |
| 10. Cabezal | 21. Accesorio para salchichas (grande) |
| 11. Espiral de empuje | |

MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Es para uso doméstico.

Desenchúfelo cuando monte y desmonte el aparato.

Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utilice cualquier aparato cerca de niños.

Cuando transporte la unidad, asegúrese de sujetarla con ambas manos. No transporte la unidad por la tolva ni por el cabezal.

No fije la cuchilla ni la placa de corte cuando utilice el accesorio kibbe.

Nunca empuje los productos con la mano. Utilice un empujador de alimentos.

No triture alimentos duros como huesos, nueces, etc.

No triture jengibre ni otros materiales con fibra dura.

El funcionamiento continuo de la picadora de carne no debe ser superior a 10 minutos, use un intervalo de 10 minutos para el enfriamiento del motor.

Opere la unidad de "ON" a "R" o de "R" a "ON" después de que la condición de trabajo anterior se detenga por más de 30 segundos, o puede causar algún caso anormal como moverse hacia arriba y hacia abajo.

Para evitar atascos, no fuerce el funcionamiento de la unidad con una presión excesiva.

Cuando se active el disyuntor, no lo encienda inmediatamente.

El aparato interrumpirá la alimentación cuando la corriente sea superior a 1,5 veces la corriente nominal, después de unos 3 segundos, pulse Circuit breaker&Reset para restablecer, después pulse "ON", el aparato puede seguir funcionando.

No intente nunca sustituir las piezas ni reparar el aparato usted mismo.

POR PRIMERA VEZ

- ◆ Compruebe que el voltaje indicado en la etiqueta de características se corresponde con el voltaje de red de su hogar.
- ◆ Lave todas las piezas (excepto el cuerpo) con agua tibia y jabón.
- ◆ Antes de enchufarlo, asegúrese de que el interruptor de llave está en la posición "STOP", que es el estado natural de todas las teclas.

INSTRUCCIONES DE USO

Sujete el cabezal e introdúzcalo en el orificio de entrada (al introducirlo, preste atención a que el cabezal esté ubicado según la flecha indicada en la parte superior, véase la figura 1) (fig.1), luego mueva el cabezal en sentido contrario a las agujas del reloj para que el cabezal quede bien sujeto (fig.2).

Coloque la espiral en el cabezal, primero el extremo largo, y gire para introducir ligeramente el tornillo hasta que quede encajada en la carcasa del motor (fig.3). Coloque la cuchilla de corte en el eje de la espiral con la cuchilla hacia delante como se ilustra (fig.4).

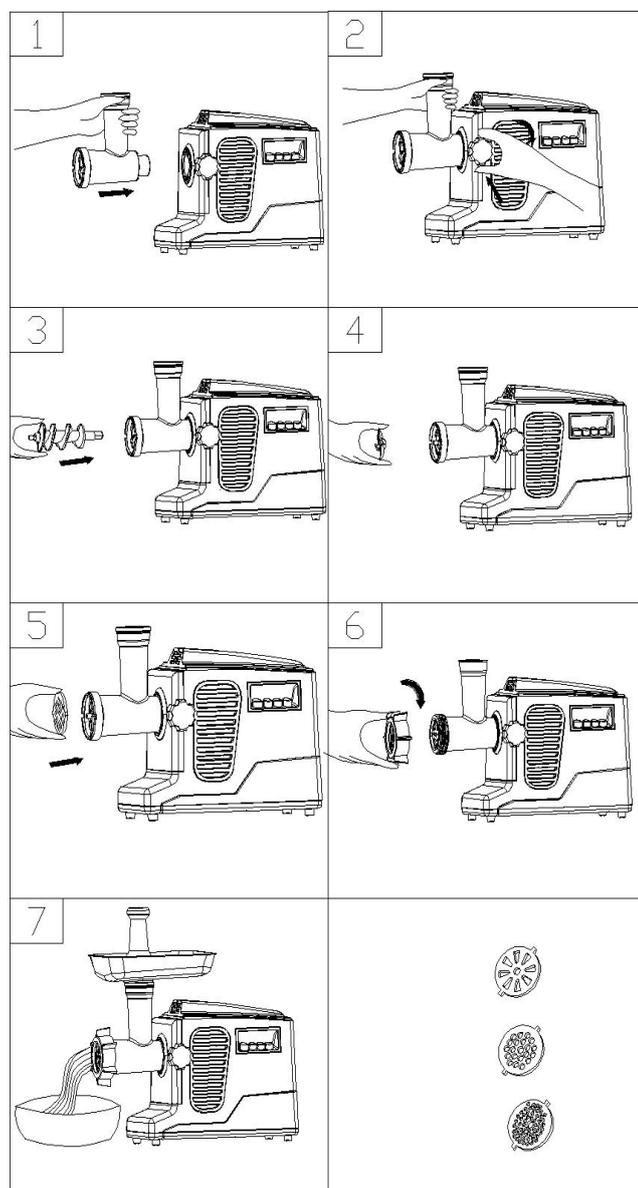
Si no está bien colocada, la carne no se triturará.

Coloque la placa de corte deseada junto a la cuchilla de corte, encajando los salientes en la ranura (fig.5).

- ◆ Apoye o presione el centro de la placa de corte con un dedo y luego enrosque el anillo de fijación con otra mano (fig.6). No apriete demasiado.
- ◆ Coloque la placa de la tolva sobre el cabezal y fíjela en su posición.
- ◆ Coloque la unidad en un lugar firme.
- ◆ El paso de aire en la parte inferior y en el lateral de la carcasa del motor debe mantenerse libre y no obstruido.

CARNE PICADA

- ◆ Corte todos los alimentos en trozos. Se recomienda carne sin tendones, deshuesada y sin grasa, tamaño aproximado : 20 mm x 20 mm x 60 mm; para que quepan fácilmente en la abertura de la tolva.
- ◆ Picar la carne pulsar el botón "ON". Introduzca los alimentos en la placa de la tolva. Utilice para ello solo el empujador de alimentos (fig.7).
- ◆ Después de usarlo, pulse "STOP&REVERSE" para que el aparato se detenga y, a continuación, desenchúfelo.



Función de inversión

- ◆ Si se produce un bloqueo, pulse directamente "STOP& REVERSE" durante 3-6 segundos.
- ◆ Una vez desbloqueado, suelte "OFF&REVERSE" y desenchufe el aparato.

ELABORACIÓN DEL KIBBE *o albóndigas de cordero*

RECETA

Cordero	100g
Aceite de oliva	1 y 1/2 cucharadas
Cebolla (cortada fina)	1 y 1/2 cucharadas
Espicias	A su gusto
Sal	A su gusto
Harina	1 y 1/2 cucharadas

- ◆ Picar cordero una o dos veces.
- ◆ Freír la cebolla hasta que se dore y añadir la carne picada de cordero, todas las especias, la sal y la harina.

RECETA

Carne magra	450g
Harina	150- 200g
Especias	A su gusto
Nuez moscada	A su gusto
Pimienta roja en polvo	A su gusto
Pimienta	A su gusto

Picar la carne tres veces y mezclar todos los ingredientes en un bol. Más carne y menos harina para la tapa de salida para mejor consistencia y sabor.

Triture la mezcla tres veces.

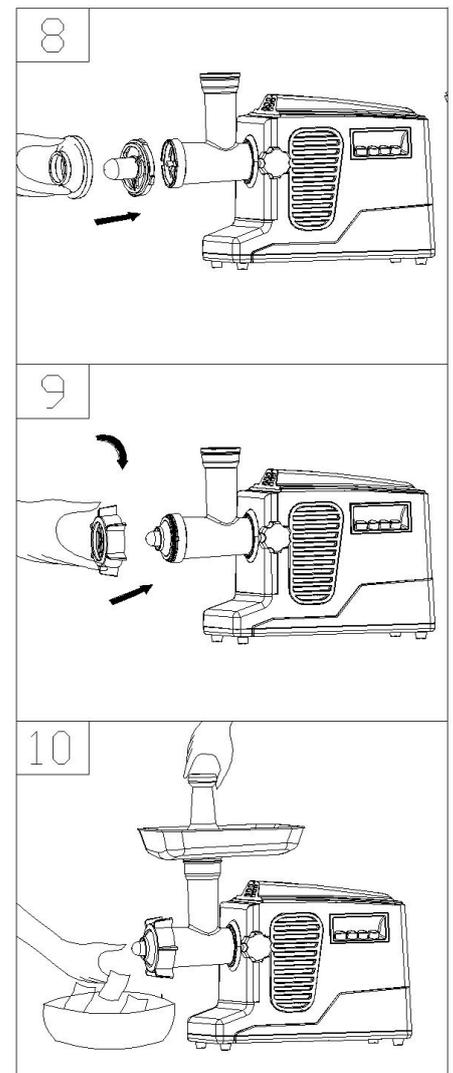
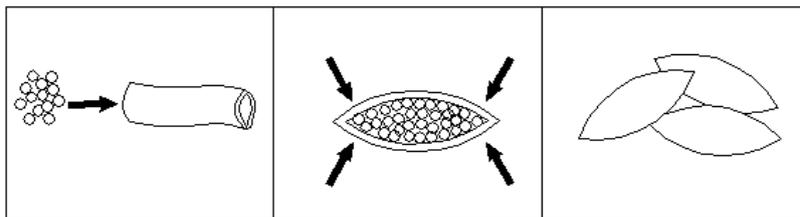
Desmonte invirtiendo los pasos de 5-3 para retirar la placa de corte y la cuchilla de corte.

Coloque juntos los accesorios kibbe A y B en el eje del tornillo de alimentación, encajando los salientes en las ranuras (fig.8).

Enrosque la tapa en su sitio hasta que quede apretada. No apriete en exceso (fig.9).

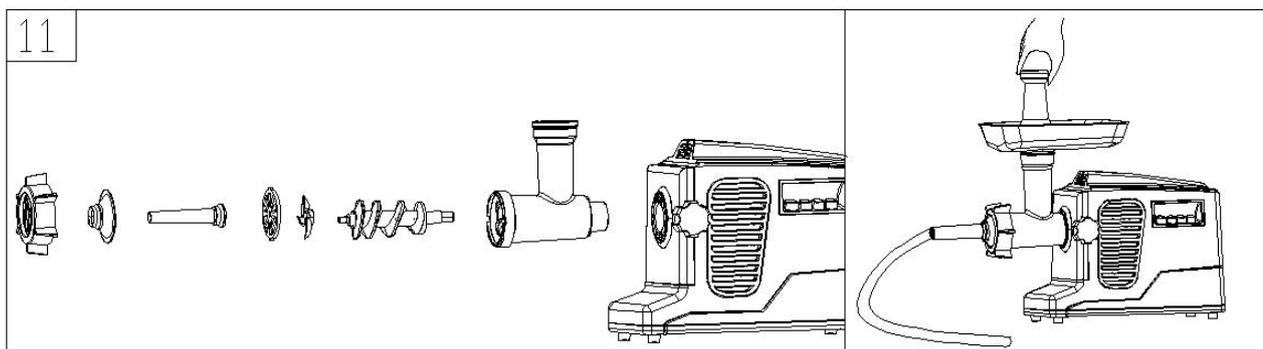
Use la tapa cilíndrica de salida (fig.10).

Forme el kibbe tal como se ilustra a continuación y fríalo.



ELABORACIÓN DE LA SALCHICHA

Antes de empezar, monte el accesorio para salchichas como se indica a continuación (fig. 11)



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

DESCONEXIÓN

- ◆ Asegúrese de que el motor se ha parado completamente.
- ◆ Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- ◆ Desmante invirtiendo los pasos de las imágenes 1 al 6.
- ◆ Para retirar fácilmente la placa de corte, coloque un destornillador entre la placa de corte y el cabezal, tal como se muestra en la ilustración, y levántela (fig. 12).

- ◆ Presione la perilla de fijación, mueva el cabezal según la dirección ilustrada en la figura 13, luego puede sacar el cabezal.

LIMPIEZA

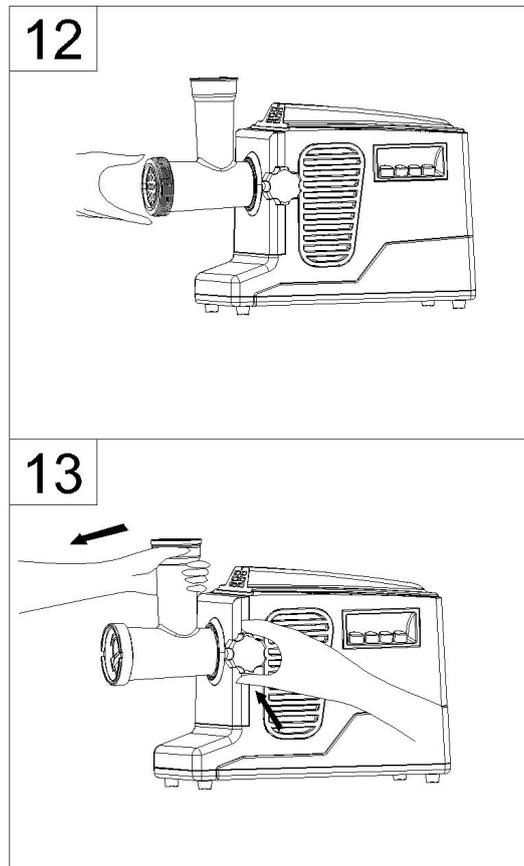
Retire la carne, etc. Lave cada pieza con agua tibia y jabón.

Una solución blanqueadora que contenga cloro decolorará las superficies de aluminio.

No sumerja la carcasa del motor en agua, límpiela sólo con un paño húmedo.

Los diluyentes y la gasolina agrietarán o cambiarán el color de la unidad.

Limpie todas las piezas cortantes con aceite vegetal paño húmedo.



EMBALAJE

Después de la limpieza, coloque los cables en la caja de cables que se encuentra en la parte posterior del cuerpo del aparato (véase la ilustración 14).

ESPECIFICACIONES

Alimentación	220 - 240V, 50 / 60Hz, 700W
Máx. Potencia aprox. del motor bloqueado	1800W
Dimensiones generales (L×D×H)	410mm×210mm×426mm

SERVITECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

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