

CUK
by GADNIC

PICADORA DE CARNE
VOLVEX



MANUAL DE USUARIO

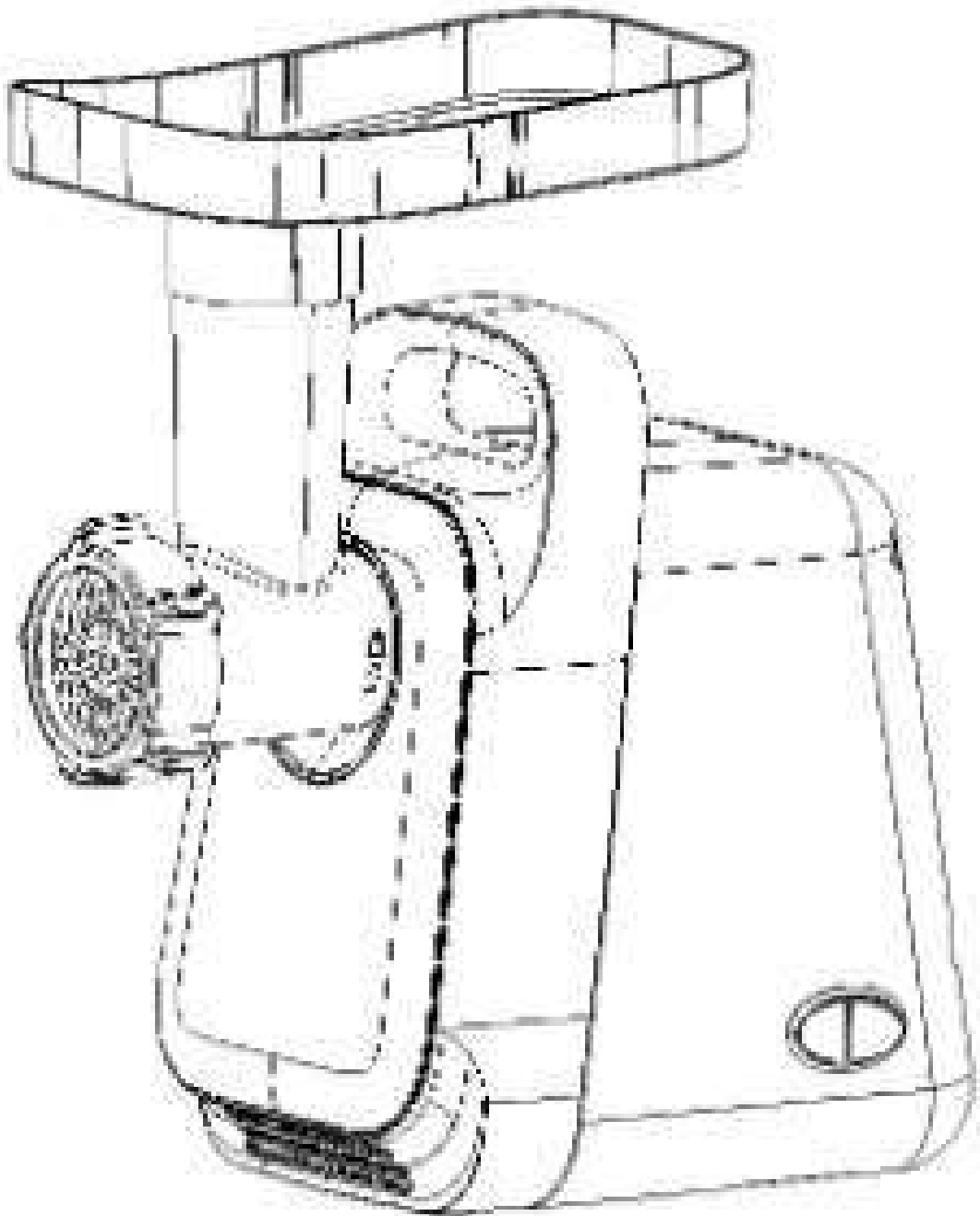
PICA0010

Índice

Español	5
English	11
Português	17

MANUAL DE USUARIO

PICADORA DE CARNE



PRECAUCIONES IMPORTANTES

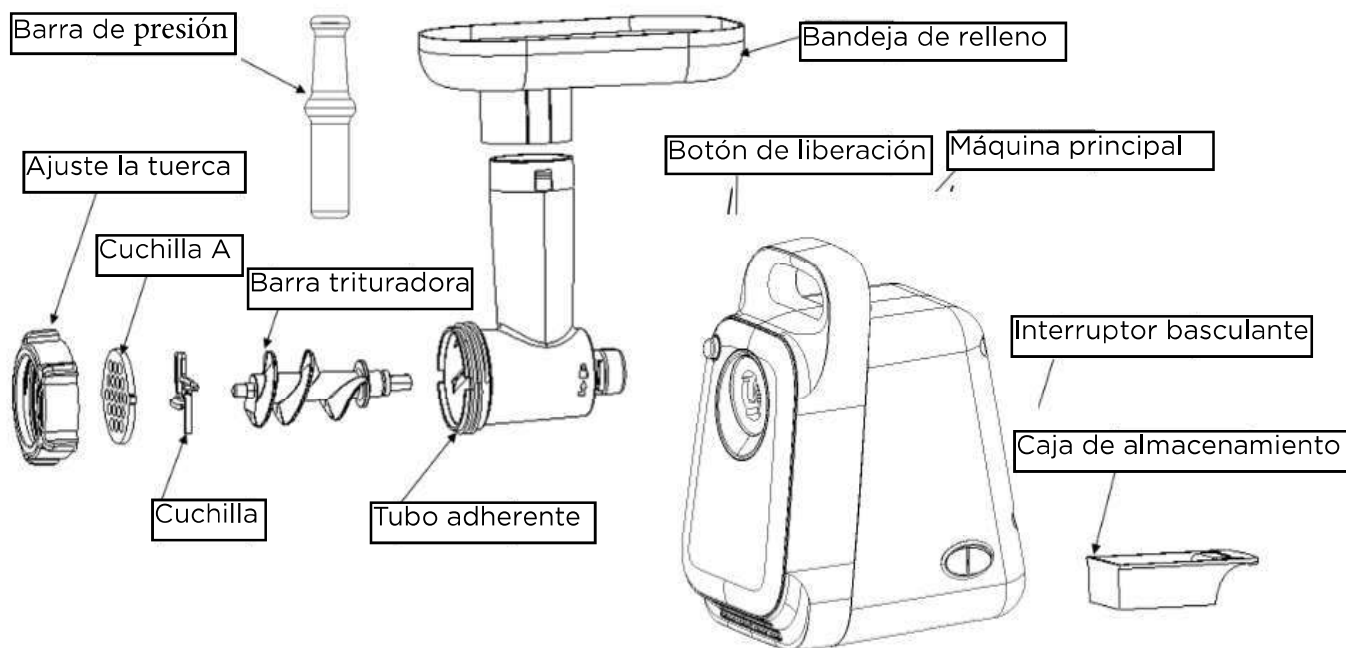
Al utilizar un aparato eléctrico, se deben seguir las siguientes precauciones básicas de seguridad:

Lea todas las instrucciones.

1. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la unidad del motor en agua ni en ningún otro líquido.
2. Antes de usar, verifique que el voltaje corresponda con el indicado en la etiqueta de características del aparato.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o personal calificado similar para evitar cualquier riesgo.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Nunca introduzca los alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
7. Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. El aparato no puede utilizarse para procesar sustancias duras y secas; de lo contrario, la cuchilla podría desafilarse.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la mesada.
11. No utilice los dedos para quitar restos de comida del disco de salida mientras el aparato está en funcionamiento. Podrían producirse lesiones por corte.
12. No lo utilice en exteriores.
13. Nunca ponga en funcionamiento el aparato vacío después de montar la cuchilla y el disco portacuchillas. De lo contrario, la cuchilla y el disco sufrirán un desgaste grave y se acelerará el envejecimiento del aparato.
14. El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que reciban supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de manera segura y comprendan los peligros que implica.
Los niños no deben jugar con el aparato.
15. Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación si se deja sin supervisión y antes de armarlo, desarmarlo o limpiarlo.
16. Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación si se deja sin supervisión y antes de armarlo, desarmarlo o limpiarlo.
17. Guarde estas instrucciones.

PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE

CONOZCA SU PICADORA DE CARNE

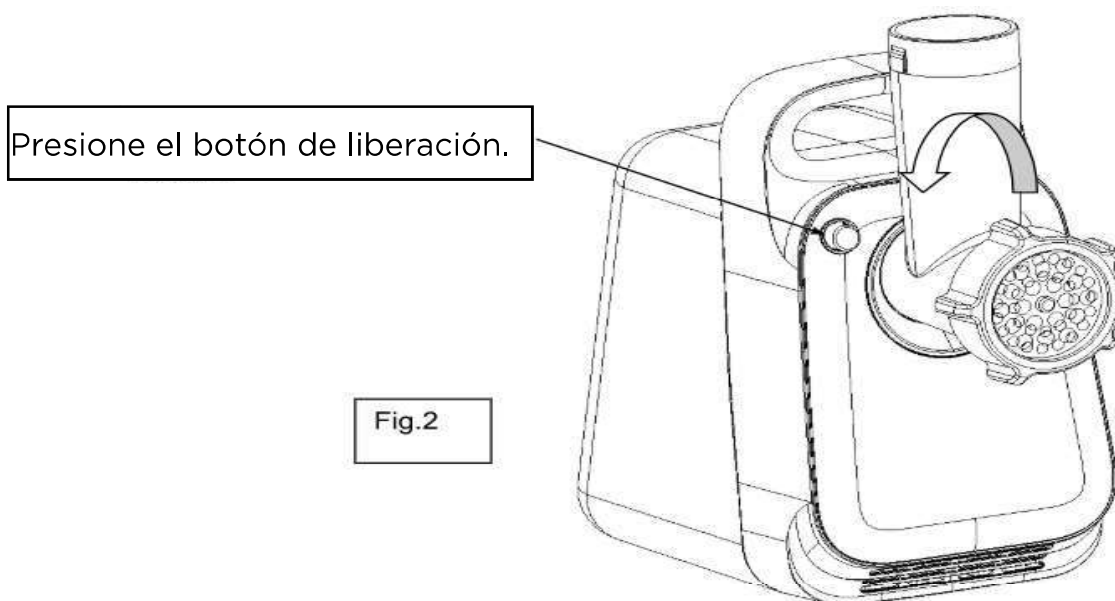


Manual de Operación

Antes del primer uso, por favor, limpie todas las piezas desmontables, tales como: la tuerca de fijación, el disco de corte, la cuchilla, el tornillo sinfín, el tubo para embutir, el empujador, el embutidor. La cuchilla está afilada, asegúrese de no lastimarse las manos.

Picado de carne

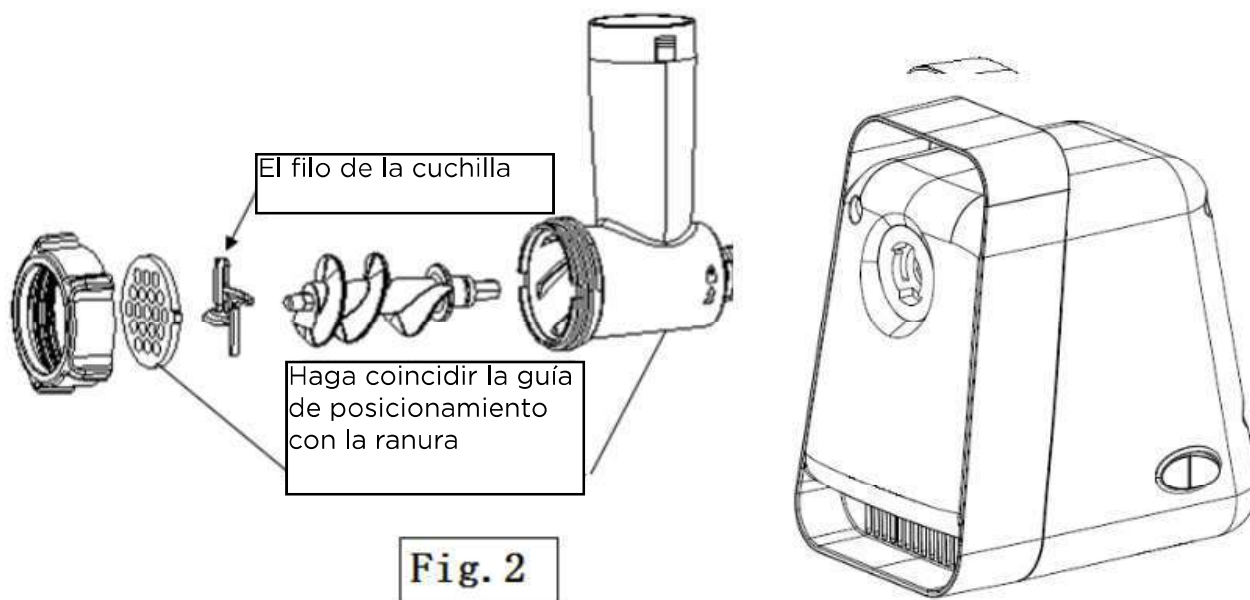
Ensamble el cabezal para picar carne en el cuerpo principal de la máquina. Con el pulgar de una mano, presione el botón de liberación (ver flecha 1 de la fig. 1) y, con la otra mano, sostenga el cabezal. Insértelo en el orificio del cuerpo principal y gírelo en sentido antihorario hasta que ya no pueda avanzar (ver flecha 2 de la fig. 1). Suelte el botón de liberación; el cabezal para picar carne quedará fijo en el cuerpo principal de la máquina.



1. Ensamble el tornillo sinfín, la cuchilla, el disco de corte y la tuerca de fijación dentro del cabezal para picar carne, tal como se ilustra en la figura (ver fig. 2). Una vez hecho esto, el artefacto estará listo para usarse.

Nota: Al momento de ensamblar, asegúrese de que el filo de la cuchilla esté orientado hacia el disco de corte. Nunca instale la cuchilla al revés.

Precaución: Asegúrese de que el artefacto esté desenchufado durante el ensamblaje



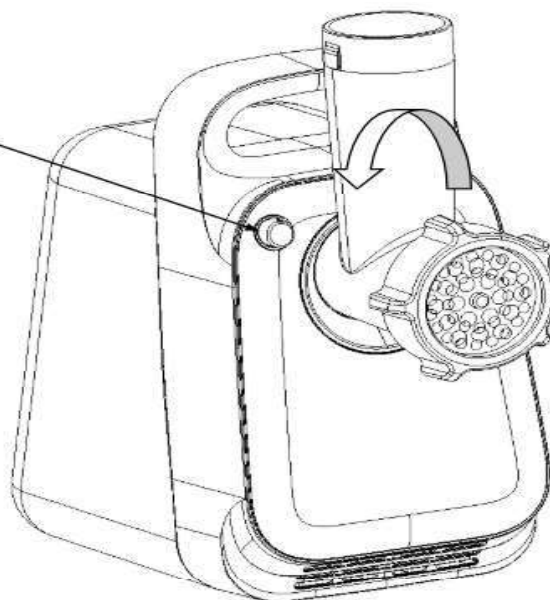
2. Coloque el embudo en el cabezal para picar carne.
3. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición «O» (Apagado) y luego enchufe el artefacto a la toma de corriente.
4. Presione el interruptor a la posición «ON» (Encendido) (el tornillo sinfín y la cuchilla girarán en sentido antihorario). Cuando el artefacto funcione normalmente, introduzca los trozos de carne en el embudo y luego presione con el empujador de alimentos hasta el fondo.

Nota: Corte todos los alimentos en trozos (se recomienda carne sin tendones, sin hueso y con poca grasa, de un tamaño aproximado de 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que quepan fácilmente en la boca del embudo.

5. El tiempo máximo de operación continua no debe exceder los 7 minutos, y se debe mantener un tiempo de descanso mínimo de 10 minutos entre dos ciclos consecutivos.
7. Coloque un recipiente limpio y de tamaño adecuado debajo de la tuerca de fijación para recoger la carne picada que sale del artefacto.
8. Al finalizar el picado, desenchufe el artefacto. Para desarmar el conjunto del cabezal para picar carne: presione el botón de liberación con el pulgar de la mano izquierda (ver flecha 1 de la Fig. 3), gire el conjunto del cabezal en sentido horario con la mano derecha y luego retírelo (ver flecha 2 de la Fig. 3).

Presione el botón de liberación.

Fig.2



Precaución: Asegúrese de que el artefacto esté desenchufado durante el desarmado.

Función de reversa

En caso de atasco, presione el interruptor a la posición «O» (Apagado). Espere al menos un minuto hasta que el tornillo sinfín se haya detenido por completo.

Presione el interruptor a la posición «R» (Reversa). El tornillo sinfín girará en sentido horario y el cabezal para picar carne se vaciará. Si esto no soluciona el problema, ponga el interruptor en la posición «O» y limpie el artefacto.

Nota: El tiempo máximo de operación en la posición «R» no debe exceder los 5 segundos.

Limpieza y mantenimiento

1. Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar.
2. Retire la cuchilla, el cabezal de corte, la tuerca de fijación, el embudo, el tornillo sinfín, el anillo conector, el disco y el molde para galletitas, etc., y luego lave todas las piezas con agua.

Precaución: La cuchilla está afilada, manéjela con cuidado durante la limpieza.

3. Limpie la superficie exterior del cuerpo principal con un paño húmedo y luego séquela por completo.

Nota:

- Nunca sumerja el cuerpo principal en agua para limpiarlo.
- Este artefacto no es apto para lavavajillas.

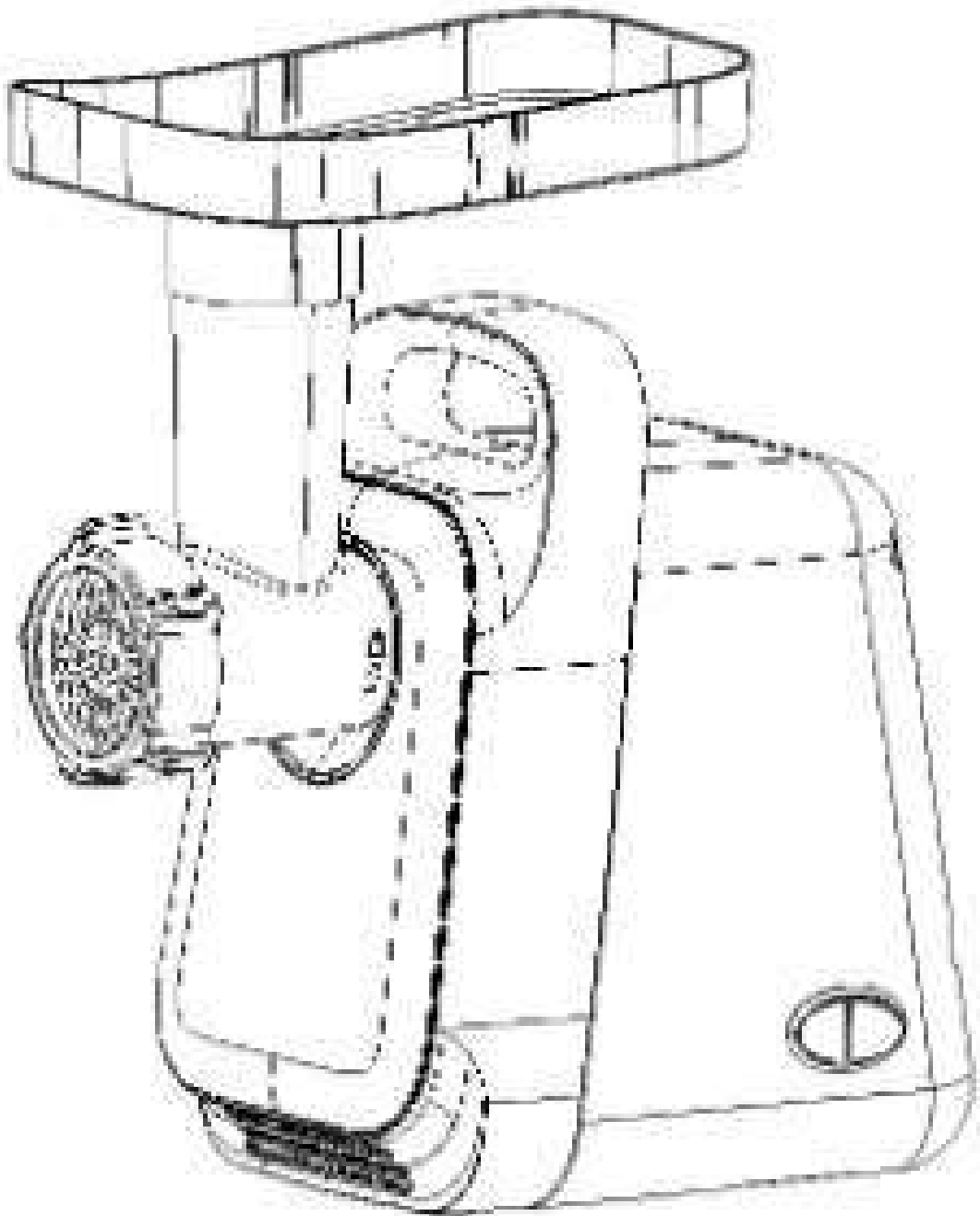


Desecho ecológico

¡Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente! Por favor, recuerde respetar las regulaciones locales: entregue los equipos eléctricos y electrónicos que no funcionen en un centro de tratamiento de residuos adecuado.

INSTRUCTION MANUAL

MEAT GRINDER



IMPORTANT SAFEGUARDS

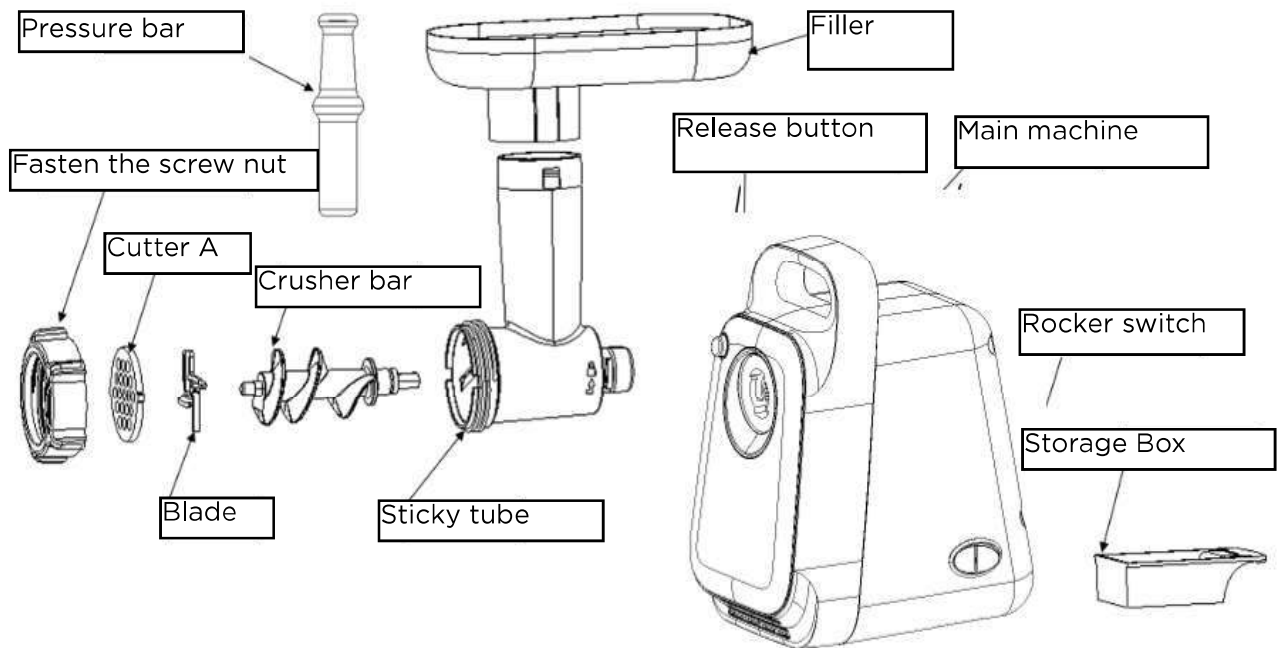
When using the electrical appliance, the below basic safety precautions should be followed:

Read all instructions.

1. To protect against risk of electrical shock do not put the motor unit in water or other liquid.
2. Before using, check that the voltage power corresponds to the rating label of the appliance.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Never feed food by hand. Always use food pusher.
7. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
8. The use of attachment, not recommended or sold by manufacture may cause fire, electric shock or injury.
9. The appliance cannot be used for blending hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.
12. Do not use outdoors.
13. Never run the appliance empty after assembling the blade and blade disk. Otherwise the blade and blade disk will be abraded seriously, and accelerate the unit aging.
14. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
15. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
16. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
17. Save these instructions

HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR MEAT GRINDER

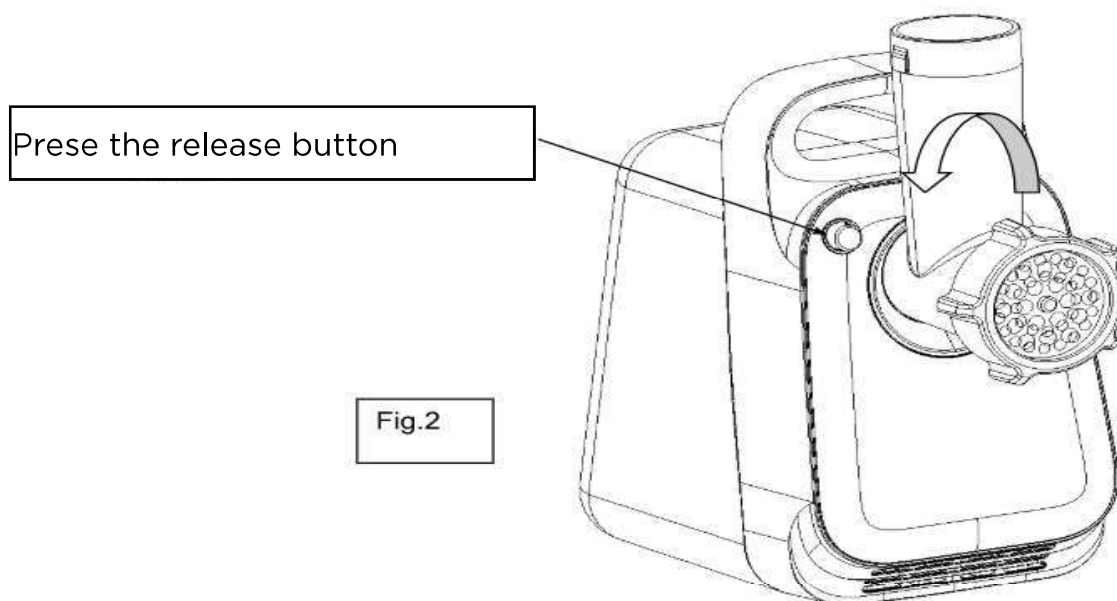


Operation Manual

Before the first use, please clean all the detachable parts such as Fasten the screw nut , Cutter, Blade,Crusher bar,Sticky tube,Pressure bar,Filler,. the blade is sharp, ensure that your hands do not be hurt.

Blending

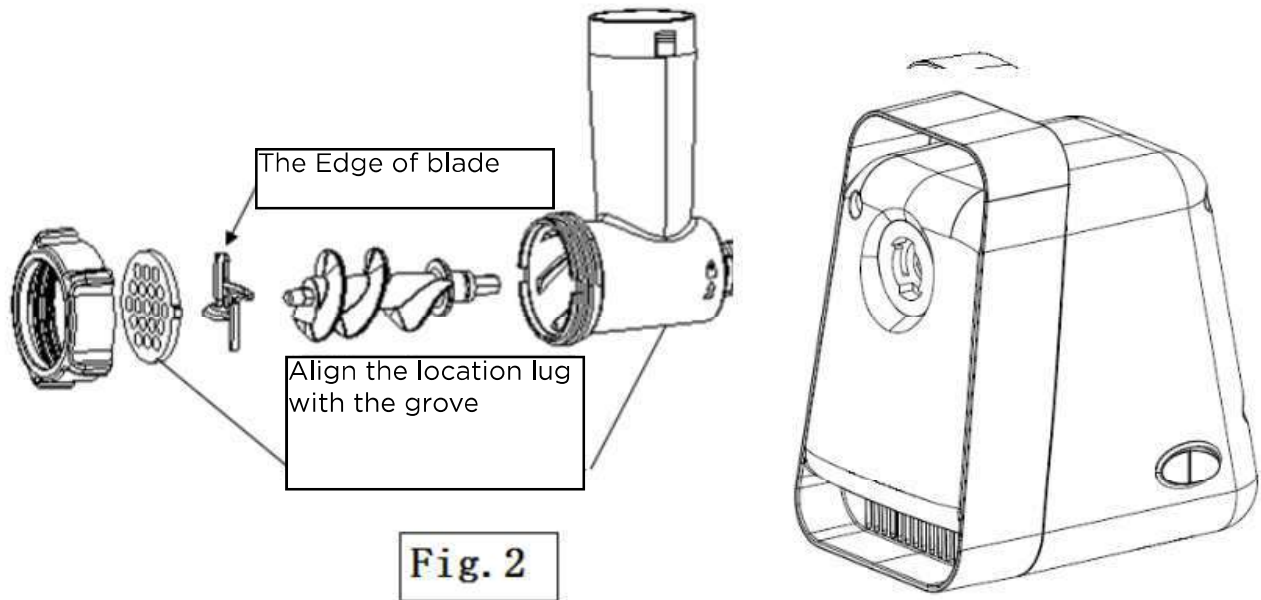
Assemble the ream meat tube into the main machine. Press the release button with thumb one hand (see arrow 1 of fig.1), and hold the ream meat tube with the other hand, insert it into the hole of the main machine and turn it anti-clockwise until it cannot move any longer (see arrow 2 of fig.1). Release the release button, the ream meat tube is fixed on the main machine.



1. Assemble the ream meat rod, blade, blade disk and lock nut as illustrated as figure (see fig.2) before ream meat tube.and the appliance can be used now..

Note: Make sure the edge of blade toward the blade disk when assembling. Never assemble the blade reversely.

Caution: Make sure the appliance is unplugged when assembling.



2. Put the funnel on the ream meat tube.
3. Ensure that the rocker switch is set at "O" position, then plug in power supply.
4. Press the rocker switch to "ON" position (the ream meat rod and the blade turns anti-clockwise), when the appliance operates normally, put the meat piece into funnel, then press the food pusher to the lowest position.

Note: Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.

5. The max operation time per time shall not exceed 7 minutes and minimum 10 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles..
7. Place a clean container with proper size under lock nut to receive meat powder come from the appliance.
8. When finish blending, unplug to the power source,Disassemble the ream meat tube assembly: press down release button properly with thumb of left hand (see arrow 1 of Fig.3), turn the ream meat tube assembly clockwise with right hand then remove them (see arrow 2 of fig.3)

Prese the release button

Fig.2



Caution: Ensure that the main machine is unplugged when disassembling.

Reverse function

In case of jamming press the rocker switch to “O” position .wait at least one minute until ream meat rod has come to a complete stop.

Press the rocker switch to “R” position,Ream meat rod will be rotating anti-clockwise, and the ream meat tube will get empty.If the main machine doesn't work,press the rocker “O” and clean it.

Note: The“R”position max operation time shall not exceed 5S.

Cleaning and maintenance

1. Unplug the power cord before cleaning.
2. Remove blade, cutter head, lock nut, funnel, screw press support, connecting ring cookie disc, cookie cup, etc., then wash them in water.

Caution: The blade is sharp, so handle carefully when cleaning.

3. Wipe the outside surface of the main machine with a damp cloth, then drying thoroughly..

Note:

- Never immerse the main machine in the water for cleaning.
- This appliance cannot be used in the dishwasher.

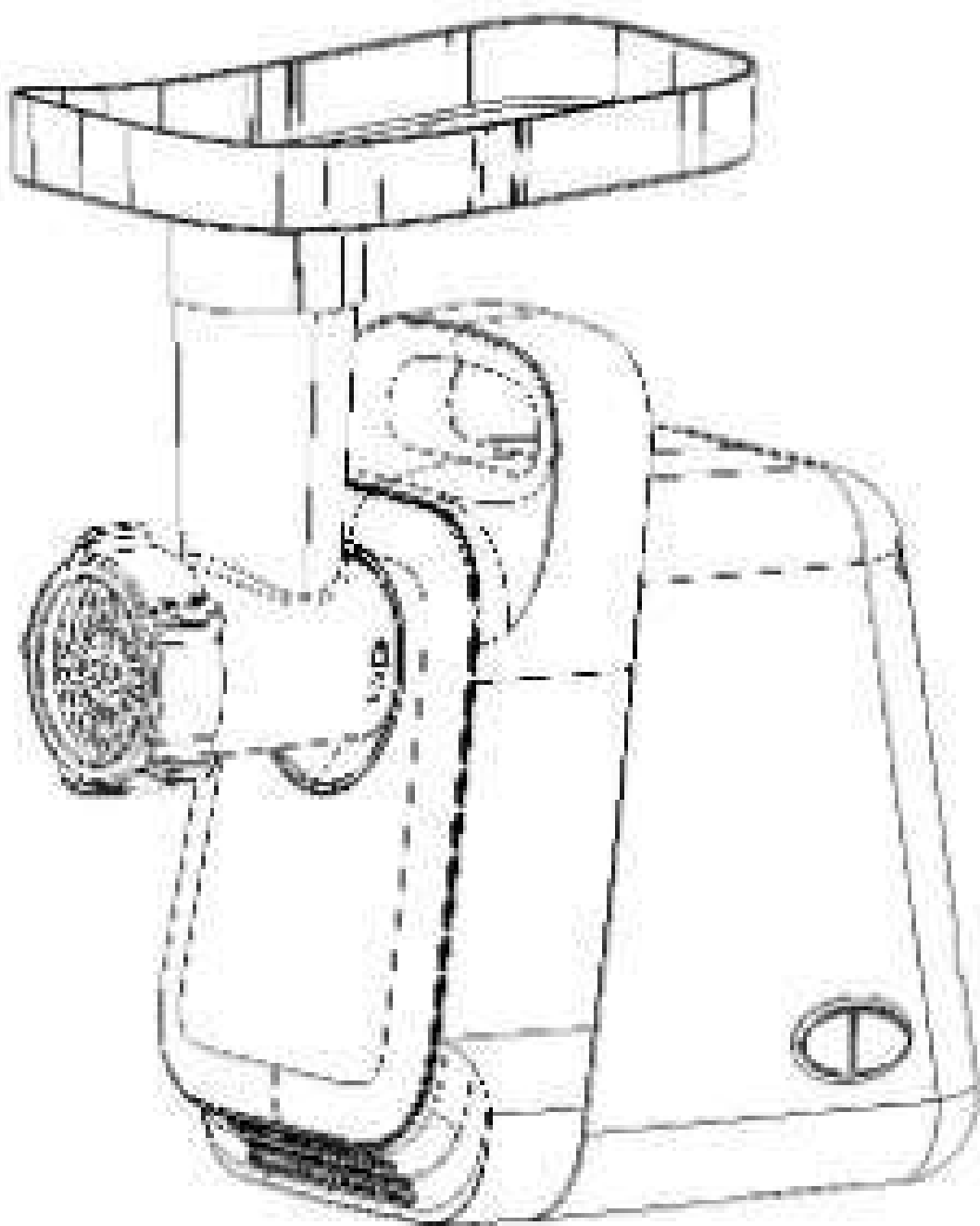


Environment friendly disposal

You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations:
hand in the non-working electrical equipments to an
appropriate waste dispensing Center

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MOEDOR DE CARNE



PRECAUÇÕES IMPORTANTES

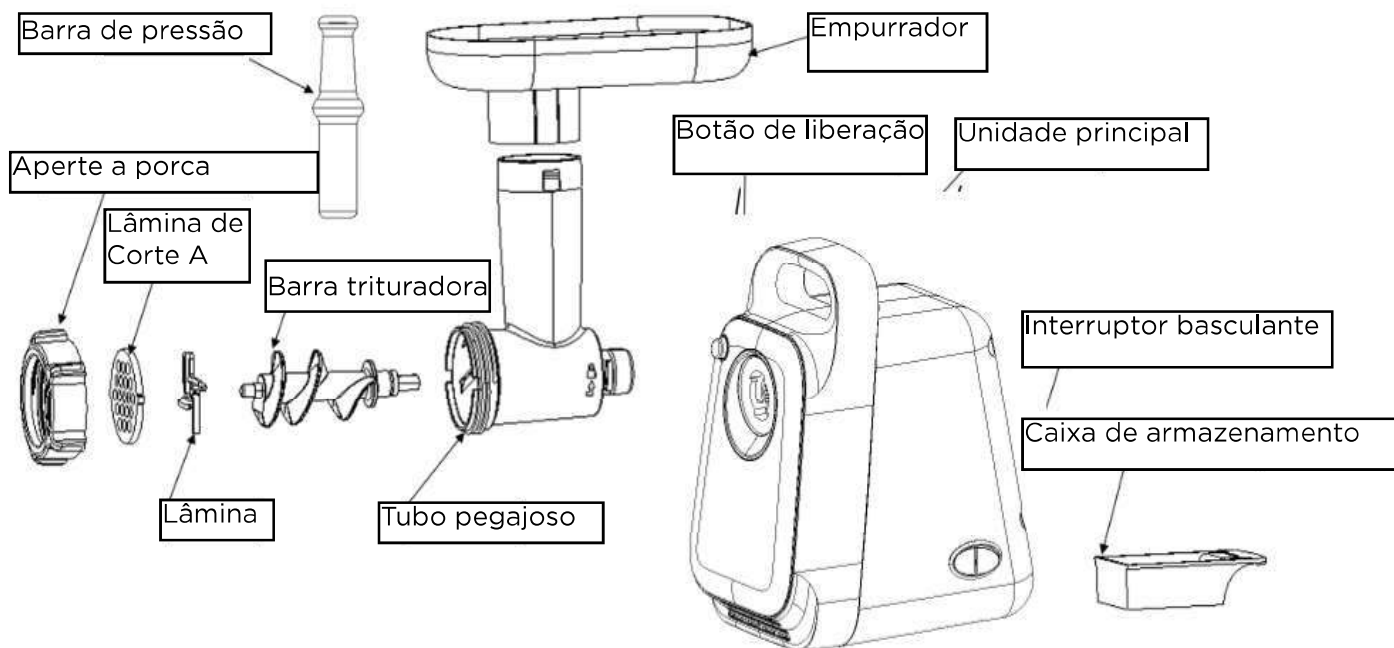
When using the electrical appliance, the below basic safety precautions should be followed:

Leia todas as instruções.

1. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não mergulhe a unidade do motor em água ou noutros líquidos.
2. Antes de utilizar, verifique se a tensão da rede elétrica corresponde à indicada na etiqueta de especificações do aparelho.
3. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica ou por pessoal igualmente qualificado, a fim de evitar perigos.
5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em utilização, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
6. Nunca introduza alimentos com a mão. Utilize sempre o empurrador de alimentos.
7. Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza..
8. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
9. O aparelho não pode ser utilizado para moer substâncias duras e secas, caso contrário a lâmina poderá ficar cega.
10. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou do balcão..
11. Não utilize os dedos para raspar os alimentos do disco de saída enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Podem ocorrer ferimentos por corte.
12. Não utilize ao ar livre.
13. Nunca ponha o aparelho a funcionar vazio depois de montar a lâmina e o disco. Caso contrário, a lâmina e o disco sofrerão um grande desgaste, o que acelerará o envelhecimento do aparelho..
14. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho..
15. Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar.
16. Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar.
17. Guarde estas instruções

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

CONHEÇA O SEU MOEDOR DE CARNE

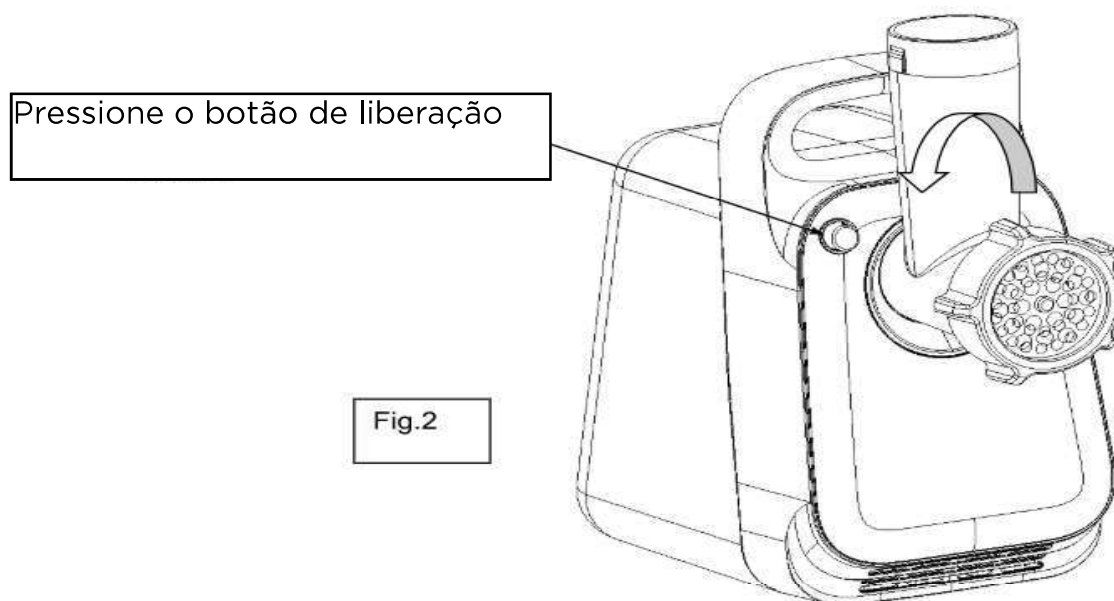


Manual de Operação

Antes da primeira utilização, por favor, limpe todas as peças desmontáveis, tais como a Porca de fixação, o Disco de Corte, a Lâmina, a Rosca, o Tubo para encher, a Barra de pressão e o Empurrador. A lâmina é afiada, tenha cuidado para não cortar as mãos.

Operação

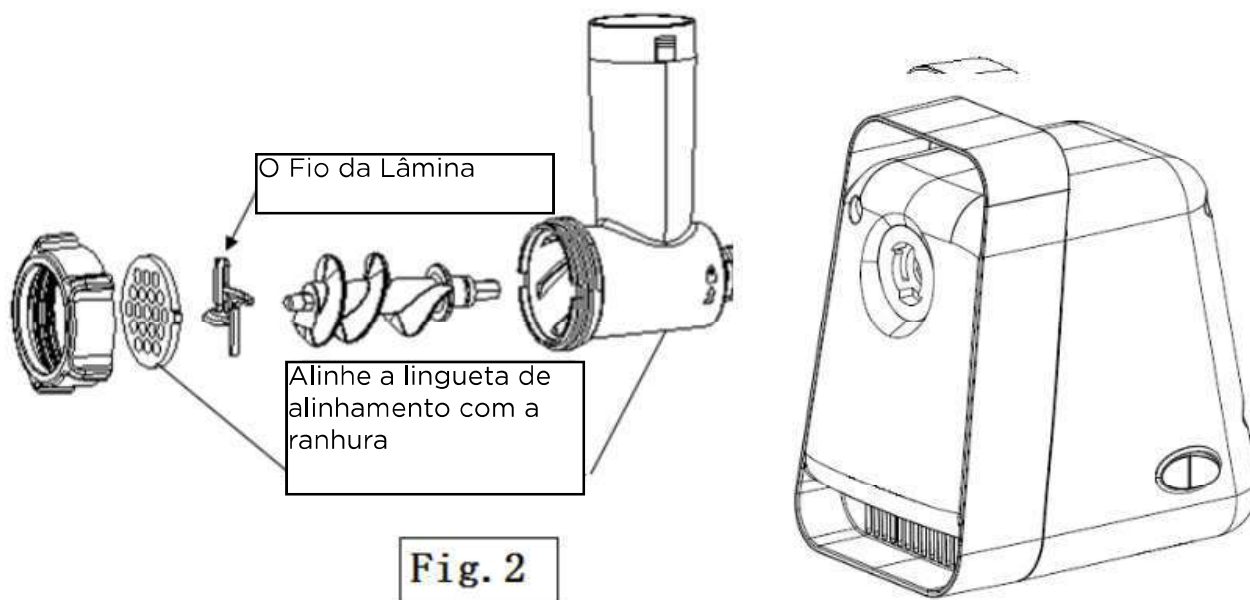
Monte o cabeçote moedor na unidade principal. Com o polegar de uma mão, pressione o botão de liberação (ver seta 1 da fig. 1) e, com a outra mão, segure o cabeçote moedor. Insira-o no orifício da unidade principal e gire-o no sentido anti-horário até que não se mova mais (ver seta 2 da fig. 1). Solte o botão de liberação, o cabeçote moedor ficará fixo na unidade principal.



1. Monte a rosca, a lâmina, o disco de corte e a porca de fixação, conforme ilustrado na figura (ver fig. 2), no cabeçote moedor. O aparelho estará pronto para ser usado.

Nota: Ao montar, certifique-se de que o lado afiado da lâmina fique virado para o disco de corte. Nunca monte a lâmina ao contrário.

Cuidado: Certifique-se de que o aparelho está desligado da tomada durante a montagem



2. Coloque o funil no cabeçote moedor.
3. Certifique-se de que o interruptor basculante está na posição “O” e, em seguida, ligue o aparelho à tomada.
4. Pressione o interruptor basculante para a posição “ON” (a rosca e a lâmina girarão no sentido anti-horário). Quando o aparelho estiver a funcionar normalmente, coloque os pedaços de carne no funil e, em seguida, pressione o empurrador de alimentos até ao fundo..

Nota: Corte todos os alimentos em pedaços (recomenda-se carne sem nervos, sem ossos e sem gordura, com um tamanho aproximado de 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que caibam facilmente na abertura do funil.

5. O tempo máximo de operação contínua não deve exceder os 7 minutos, e deve ser respeitado um tempo de descanso mínimo de 10 minutos entre dois ciclos consecutivos.
7. Coloque um recipiente limpo e de tamanho adequado debaixo da porca de fixação para receber a carne moída que sai do aparelho
8. Quando terminar de moer, desligue o aparelho da tomada. Para desmontar o conjunto do cabeçote moedor: pressione o botão de liberação com o polegar da mão esquerda (ver seta 1 da Fig. 3), gire o conjunto do cabeçote moedor no sentido horário com a mão direita e, em seguida, remova-o (ver seta 2 da Fig. 3).

Pressione o botão de liberação

Fig.2



Cuidado: Certifique-se de que a unidade principal está desligada da tomada ao desmontar.

Função Reversa

In case of jamming press the rocker switch to “O” position .wait at least one minute until ream meat rod has come to a complete stop.

Press the rocker switch to “R” position,Ream meat rod will be rotating anti-clockwise, and the ream meat tube will get empty.If the main machine doesn't work,press the rocker “O” and clean it.

Note: The“R”position max operation time shall not exceed 5S.

Limpeza e Manutenção

1. Desligue o aparelho da tomada antes de limpar.
2. Remova a lâmina, o cabeçote moedor, a porca de fixação, o funil, a rosca, o anel de conexão, o disco para biscoitos, o molde para biscoitos, etc., e depois lave-os com água.

Cuidado: A lâmina é afiada, por isso manuseie-a com cuidado durante a limpeza.

3. Limpe a superfície externa da unidade principal com um pano úmido e depois seque-a completamente.

Nota:

- Nunca mergulhe a unidade principal em água para a limpar.
- Este aparelho não pode ser lavado na máquina de lavar louça.



Environment friendly disposal

Você pode ajudar a proteger o meio ambiente!
Por favor, lembre-se de respeitar os regulamentos locais: entregue os equipamentos elétricos que não funcionam a um centro de descarte de resíduos apropriado.

¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico
escaneando el QR o escribinos por
nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

