

CUK
by GADNIC

PICADORA DE CARNE
TITANIUM



MANUAL DE USUARIO

PICA0011

INDICE:

Español:..... 3

Portugues:..... 10

Inglés:..... 17

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar el aparato eléctrico, se deben seguir las siguientes precauciones básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la unidad del motor en agua u otro líquido.
3. Antes de usar, verifique que el voltaje de la corriente corresponda a la etiqueta de clasificación del aparato.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares para evitar un peligro.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar.
7. Nunca alimente los alimentos con la mano. Use siempre el empujador de alimentos.
8. Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
10. El aparato no se puede usar para mezclar sustancias duras y secas, de lo contrario la cuchilla podría desafarse.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.
12. No use los dedos para raspar los alimentos del disco de descarga mientras el aparato está funcionando. Se pueden producir lesiones por corte.
13. No lo use al aire libre.
14. Nunca haga funcionar el aparato vacío después de ensamblar la cuchilla y el disco de la cuchilla. De lo contrario, la cuchilla y el disco de la cuchilla se desgase-

tarán gravemente y acelerarán el envejecimiento de la unidad.

15. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros involucrados.
Los niños no deben jugar con el aparato.
16. Siempre desconecte el aparato de la corriente si se deja sin supervisión y antes de ensamblar, desarmar o limpiar.
17. Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
18. Advertencia de posibles lesiones por mal uso.
19. Las instrucciones incluyen los tiempos de funcionamiento y la configuración de velocidad, consulte los siguientes textos en estas instrucciones.
20. Tenga en cuenta la información anterior, incluida la información contenida en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
21. Guarde estas instrucciones.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO
CONOZCA SU PICADORA DE CARNE

Manual de funcionamiento

Antes del primer uso, limpie todas las piezas desmontables, como la tuerca de sujeción del tornillo, el cortador, la cuchilla, la barra trituradora, el tubo adhesivo, la barra de presión, el relleno. La cuchilla es afilada, asegúrese de que sus manos no se lastimen.

Instrucciones de funcionamiento del interruptor

1. Cuando el indicador del interruptor giratorio está en la posición "OFF", indica que la máquina está en estado de apagado y no está funcionando.
2. Gire el interruptor de perilla en el sentido de las agujas del reloj 30 grados, y el indicador del interruptor de perilla estará en la posición "ON". La máquina comienza a funcionar y puede comenzar a procesar ingredientes.
3. Gire el interruptor de perilla en sentido contrario a las agujas del reloj 30 grados, y el indicador del interruptor de perilla estará en la posición "REV", lo que hace que la máquina comience a retroceder. Cuando la picadora de carne está atascada, se puede usar la función de retroceso para que la picadora de carne gire con flexibilidad. REV es un avance lento, y cuando se suelta, el interruptor volverá a la posición "OFF".

Mezclar

1. Ensamble el tubo de carne en la máquina principal. Presione el botón de liberación con el pulgar de una mano, y sostenga el tubo de carne con la otra mano, incline el tubo 45 grados, insértelo en el orificio de la máquina principal y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que no pueda moverse más. Suelte el botón de liberación, el tubo de carne está fijo en la máquina principal.
2. Ensamble la barra de carne, la cuchilla, el disco de la cuchilla y la tuerca de seguridad como se ilustra en la figura antes del tubo de carne. Y el aparato se puede usar ahora.
Nota: Asegúrese de que el borde de la cuchilla esté hacia el disco de la cuchilla al ensamblar. Nunca ensamble la cuchilla al revés.
Precaución: Asegúrese de que el aparato esté desenchufado al ensamblar.
3. Coloque el embudo en el tubo de carne.

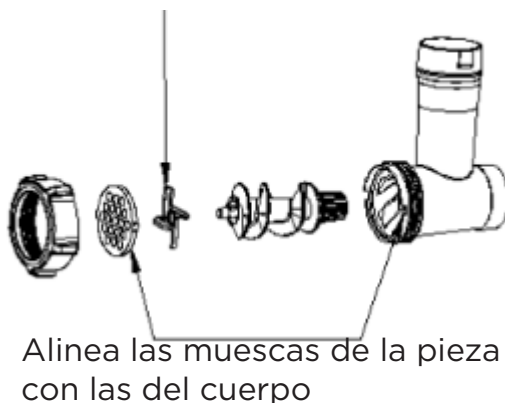
4. Asegúrese de que el interruptor de perilla esté en la posición "OFF", luego enchufe la fuente de alimentación.
5. Gire el interruptor de perilla a la posición "ON" (la barra de carne y la cuchilla giran en sentido contrario a las agujas del reloj), cuando el aparato funcione normalmente, coloque la pieza de carne en el embudo, luego presione el empujador de alimentos a la posición más baja.
Nota: Corte todos los alimentos en trozos (se recomienda carne sin tendones, sin huesos, sin piel y sin grasa, tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que quepan fácilmente en la abertura de la tolva.
6. El tiempo máximo de operación por vez 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 con el tamaño adecuado debajo de la tuerca de seguridad para recibir la carne picada que sale del aparato.
8. Cuando termine de mezclar, desenchufe la fuente de alimentación, desarme el conjunto del tubo de carne: presione el botón de liberación correctamente con la mano, gire el conjunto del tubo de carne en el sentido de las agujas del reloj con la mano derecha y luego retírelos.

Precaución: Asegúrese de que la máquina principal esté desenchufada al desarmar.

Polvo de mani

Ensamble los siguientes accesorios en orden de derecha a izquierda.

La cara de las cuchillas
debe ir hacia afuera



Nota: Asegúrese de que el borde de la cuchilla esté hacia el disco de la cuchilla al ensamblar. Nunca ensamble la cuchilla al revés.

Precaución: Asegúrese de que el aparato esté desenchufado al ensamblar.

1. Ensamble el tubo de carne en la máquina principal. Presione el botón de liberación con el pulgar de una mano, y sostenga el tubo de carne con la otra mano, incline el tubo 45 grados, insértelo en el orificio de la máquina principal y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que no pueda moverse más. Suelte el botón de liberación, el tubo de carne está fijo en la máquina principal.
2. Coloque el plato cuadrado pequeño en el tubo adhesivo.
3. Encienda la picadora de carne y póngala en marcha. Vierta 550 g de cacahuets sin cáscara de manera uniforme en el puerto de alimentación del tubo adhesivo.
4. El tiempo de procesamiento para los cacahuets es de

30 segundos. Al aplicar la carga de cacahuets, 550 g de cacahuets deben alimentarse uniformemente en el tubo adhesivo y no se debe agregar demasiado a la vez.

5. Coloque un recipiente limpio con el tamaño adecuado debajo de la tuerca de seguridad para recibir el polvo de cacahuete que sale del aparato.
6. Cuando termine de mezclar, desenchufe la fuente de alimentación, desarme el conjunto del tubo adhesivo: presione el botón de liberación correctamente con la mano, gire el conjunto del tubo adhesivo en el sentido de las agujas del reloj con la mano derecha y luego retírelos.
7. Limpie los accesorios y seque al aire.

Función de retroceso

En caso de atasco, gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición "OFF", espere hasta que la máquina deje de funcionar.

Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición "REV", la barra de carne girará en sentido contrario a las agujas del reloj y el tubo de carne se vaciará. Si la máquina principal no funciona, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj a "OFF" y límpiela.

Nota: El "REV" es el engranaje de punto, el tiempo máximo de operación no debe exceder los 5 segundos.

Limpieza y mantenimiento

1. Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar.
2. Retire la tuerca de seguridad, la cuchilla, el cabezal de corte, el embudo, el soporte del tornillo de presión, el disco de galletas del anillo de conexión, la taza de galletas, etc., luego lávelos en agua.
Nota: La cuchilla es afilada, así que manéjela con cuidado al limpiar.
3. Limpie la superficie exterior de la máquina principal con un paño húmedo, luego séquela completamente.
Nota: Nunca sumerja la máquina principal en el agua para limpiarla.
4. Este aparato no se puede usar en el lavavajillas.
El tubo adhesivo, la barra de carne, la tuerca de sujeción del tornillo, el plato cuadrado pequeño, el cortador no se pueden limpiar en el lavavajillas.
5. Limpie el cabezal de corte después de usar, limpie el agua y cubra la superficie con aceite comestible para su almacenamiento.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Ao usar o aparelho elétrico, as seguintes precauções básicas de segurança devem ser seguidas:

1. Leia todas as instruções.
2. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque a unidade do motor em água ou outro líquido.
3. Antes de usar, verifique se a voltagem da energia corresponde à etiqueta de classificação do aparelho.
4. Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance delas.
5. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas para evitar perigos.
6. Desconecte da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
7. Nunca alimente os alimentos com a mão. Use sempre o empurrador de alimentos.
8. Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar a tigela e durante a limpeza.
9. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou lesões.
10. O aparelho não pode ser usado para misturar substâncias duras e secas, caso contrário a lâmina pode ficar cega.
11. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão.
12. Não use os dedos para raspar os alimentos do disco de descarga enquanto o aparelho estiver funcionando. Podem ocorrer lesões por corte.
13. Não use ao ar livre.
14. Nunca ligue o aparelho vazio após montar a lâmina e o disco da lâmina. Caso contrário, a lâmina e o disco da lâmina se desgastarão seriamente e acelerarão o envelhecimento da unidade.

15. O aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de forma segura e se entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
16. Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpar.
17. Desligue o aparelho e desconecte da fonte de alimentação antes de trocar os acessórios ou se aproximar das peças que se movem em uso.
18. Aviso de possíveis lesões por uso indevido.
19. As instruções incluem os tempos de operação e as configurações de velocidade. Por favor, consulte os textos seguintes neste manual.
20. Leve as informações acima em consideração, incluindo as contidas no capítulo “Limpeza e manutenção”.
21. Guarde estas instruções.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO
CONHEÇA SEU MOEDOR DE CARNE

Manual de Operação

Antes do primeiro uso, limpe todas as peças destacáveis, como a porca do parafuso de fixação, o cortador, a lâmina, a barra trituradora, o tubo pegajoso, a barra de pressão e o funil. A lâmina é afiada, certifique-se de que suas mãos não se machuquem.

Instruções de Operação do Interruptor

1. Quando o indicador do interruptor rotativo estiver na posição “OFF”, indica que a máquina está em estado de desligamento e não está funcionando.
2. Gire o interruptor no sentido horário 30 graus, e o indicador do interruptor de botão estará na posição “ON”. A máquina começa a funcionar e pode começar a processar os ingredientes.
3. Gire o interruptor no sentido anti-horário 30 graus, e o indicador do interruptor de botão estará na posição “REV”, fazendo com que a máquina comece a reverter. Quando o moedor de carne estiver preso, a função de reversão pode ser usada para fazer com que o moedor de carne gire de forma flexível. “REV” é um movimento de impulso, e quando solto, o interruptor retornará à posição “OFF”.

Misturar

1. Encaixe o tubo de carne na máquina principal. Pressione o botão de liberação com o polegar de uma mão e segure o tubo de carne com a outra mão, incline o tubo 45 graus, insira-o no orifício da máquina principal e gire-o no sentido anti-horário até que não possa mais se mover. Solte o botão de liberação, o tubo de carne está fixo na máquina principal.
2. Monte a haste de carne, a lâmina, o disco da lâmina e a porca de segurança conforme ilustrado na figura antes do tubo de carne. E o aparelho pode ser usado agora. Nota: Certifique-se de que a borda da lâmina esteja voltada para o disco da lâmina ao montar. Nunca monte a lâmina ao contrário.
3. Precaução: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada ao montar.
4. Coloque o funil no tubo de carne.
Certifique-se de que o interruptor do botão esteja na posição “OFF”, depois conecte a fonte de alimentação.

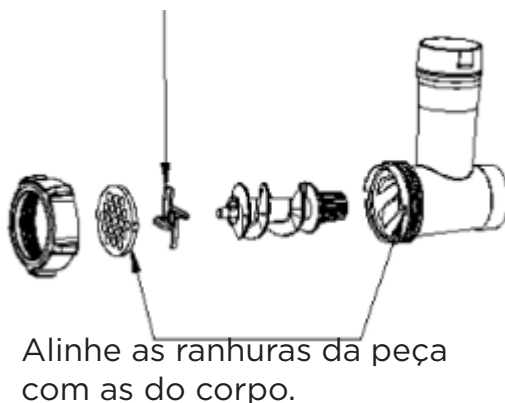
5. Gire o interruptor do botão para a posição “ON” (a haste de carne e a lâmina giram no sentido anti-horário), quando o aparelho funcionar normalmente, coloque a peça de carne no funil, depois pressione o empurrador de alimentos para a posição mais baixa. Nota: Corte todos os alimentos em pedaços (recomenda-se carne sem tendões, sem ossos, sem pele e sem gordura, tamanho aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que caibam facilmente na abertura da tremonha.
6. O tempo máximo de operação por vez não deve exceder 7 minutos e um tempo de descanso mínimo de 10 minutos deve ser mantido entre dois ciclos consecutivos.
7. Coloque um recipiente limpo com o tamanho adequado sob a porca de segurança para receber a carne moída que sai do aparelho.
8. Quando terminar de misturar, desconecte a fonte de alimentação, desmonte o conjunto do tubo de carne: pressione o botão de liberação corretamente com a mão, gire o conjunto do tubo de carne no sentido horário com a mão direita e depois remova-os.

Precaução: Certifique-se de que a máquina principal esteja desligada da tomada ao desmontar.

Pó de amendoim

Monte os seguintes acessórios em ordem da direita para a esquerda.

A face das lâminas deve ficar voltada para fora.



Nota: Certifique-se de que a borda da lâmina esteja voltada para o disco da lâmina ao montar. Nunca monte a lâmina ao contrário.

Atenção: Certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada ao montar.

1. Monte o tubo de carne na máquina principal. Pressione o botão de liberação com o polegar de uma mão, e segure o tubo de carne com a outra mão, incline o tubo 45 graus, insira-o no orifício da máquina principal e gire no sentido anti-horário até que não possa mais se mover. Solte o botão de liberação, o tubo de carne está fixo na máquina principal.
2. Coloque o prato quadrado pequeno no tubo adesivo.
3. Ligue o moedor de carne e coloque-o em funcionamento. Despeje 550 g de amendoins sem casca de maneira uniforme na entrada de alimentação do tubo adesivo.
4. O tempo de processamento para os amendoins é de 30 segundos. Ao aplicar a carga de amendoins, 550 g

de amendoins devem ser alimentados uniformemente no tubo adesivo e não se deve adicionar muito de uma vez.

5. Coloque um recipiente limpo com o tamanho adequado embaixo da porca de segurança para receber o pó de amendoim que sai do aparelho.
6. Quando terminar de misturar, desligue a fonte de alimentação, desmonte o conjunto do tubo adesivo: pressione corretamente o botão de liberação com a mão, gire o conjunto do tubo adesivo no sentido horário com a mão direita e depois retire-os .
7. Limpe os acessórios e seque ao ar.

Função de retrocesso

Em caso de entupimento, gire o botão no sentido anti-horário para a posição “OFF”, espere até que a máquina pare de funcionar.

Gire o botão no sentido anti-horário para a posição “REV”, a barra de carne girará no sentido anti-horário e o tubo de carne será esvaziado. Se a máquina principal não funcionar, gire o botão no sentido horário para “OFF” e limpe-a.

Nota: O “REV” é a engrenagem de ponto, o tempo máximo de operação não deve exceder 5 segundos.

Limpeza e manutenção

1. Desligue o cabo de alimentação antes de limpar.
2. Remova a porca de segurança, a lâmina, a cabeça de corte, o funil, o suporte do parafuso de pressão, o disco de biscoitos do anel de conexão, a xícara de biscoitos, etc., depois lave-os em água. Nota: A lâmina é afiada, então manuseie com cuidado ao limpar.
3. Limpe a superfície externa da máquina principal com um pano úmido, depois seque completamente. Nota: Nunca mergulhe a máquina principal na água para limpá-la.
4. Este aparelho não pode ser usado na lava-louças. O tubo adesivo, a barra de carne, a porca de fixação do parafuso, o prato quadrado pequeno, o cortador não podem ser limpos na lava-louças.
5. Limpe a cabeça de corte após o uso, limpe a água e cubra a superfície com óleo comestível para armazenamento.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

When using the electrical appliance, the following basic safety precautions must be followed:

1. Read all instructions.
2. To protect against the risk of electric shock, do not immerse the motor unit in water or any other liquid.
3. Before use, check that the voltage corresponds to the rating label on the appliance.
4. This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
6. Unplug from the outlet when not in use, before attaching or removing parts, and before cleaning.
7. Never feed food by hand. Always use the food pusher.
8. Care must be taken when handling sharp blades, emptying the container, and during cleaning.
9. Using accessories not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
10. The appliance cannot be used to mix hard, dry substances, otherwise the blade could become dull.
11. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
12. Do not use fingers to scrape food from the discharge disk while the appliance is running. Cutting injuries may occur.
13. Do not use outdoors.
14. Never run the appliance empty after assembling the blade and blade disk. Otherwise, the blade and blade disk will wear severely and accelerate the aging of the unit.
15. Appliances may be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given super-

vision or instructions on the safe use of the appliance and understand the hazards involved.

16. Children must not play with the appliance.
17. Always disconnect the appliance from the power supply if left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
18. Turn off the appliance and unplug it before changing attachments or approaching moving parts during use.
19. Warning of possible injury from misuse.
20. Instructions include operating times and speed settings; refer to the following texts in these instructions.
21. Observe the above information, including the information contained in the “Cleaning and Maintenance” chapter.
22. Keep these instructions.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO
CONOZCA SU PICADORA DE CARNE

Manual de funcionamiento

Antes del primer uso, limpie todas las piezas desmontables, como la tuerca de sujeción del tornillo, el cortador, la cuchilla, la barra trituradora, el tubo adhesivo, la barra de presión, el relleno. La cuchilla es afilada, asegúrese de que sus manos no se lastimen.

Switch operating instructions

1. When the rotary switch indicator is in the “OFF” position, it indicates that the machine is in the off state and not operating.
2. Turn the knob switch clockwise 30 degrees, and the knob switch indicator will be in the “ON” position. The machine starts operating and can begin processing ingredients.
3. Turn the knob switch counterclockwise 30 degrees, and the knob switch indicator will be in the “REV” position, causing the machine to start reversing. When the meat grinder is jammed, the reverse function can be used to make the meat grinder turn flexibly. REV is a slow advance, and when released, the switch will return to the “OFF” position.

Mix

1. Assemble the meat tube on the main machine. Press the release button with the thumb of one hand, and hold the meat tube with the other hand, tilt the tube 45 degrees, insert it into the hole of the main machine, and turn it counterclockwise until it can no longer move. Release the release button; the meat tube is fixed on the main machine.
2. Assemble the meat bar, the blade, the blade disk, and the safety nut as shown in the figure before the meat tube. The appliance can now be used.
3. Note: Make sure the blade edge is facing the blade disk when assembling. Never assemble the blade upside down.
4. Caution: Ensure the appliance is unplugged during assembly.
5. Place the funnel on the meat tube.
6. Make sure the knob switch is in the “OFF” position, then plug in the power supply.

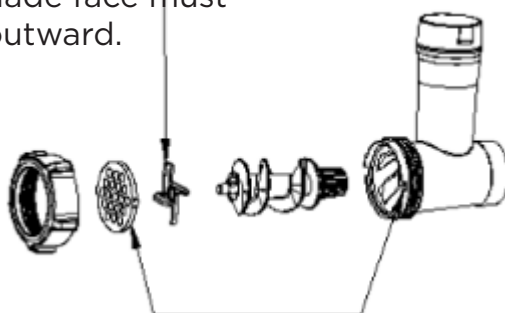
7. Turn the knob switch to the “ON” position (the meat bar and blade rotate counterclockwise); when the appliance operates normally, place the piece of meat in the funnel, then press the food pusher to the lowest position.
8. Note: Cut all food into pieces (recommended: meat without tendons, bones, skin, and fat, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so it fits easily into the hopper opening.
9. The maximum operating time per session must not exceed 7 minutes, and a minimum rest time of 10 minutes must be maintained between two consecutive cycles.
10. Place a clean container of appropriate size under the safety nut to receive the minced meat coming out of the appliance.
11. When mixing is finished, unplug the power supply, disassemble the meat tube assembly: press the release button correctly with your hand, turn the meat tube assembly clockwise with your right hand, and then remove it.

Caution: Ensure the main machine is unplugged during disassembly.

Peanut powder

Assemble the following accessories in order from right to left.

The blade face must face outward.



Align the notches of the piece with those of the body.

Note: Ensure the blade edge is facing the blade disk when assembling. Never assemble the blade upside down.

Caution: Ensure the appliance is unplugged during assembly.

1. Assemble the meat tube on the main machine. Press the release button with the thumb of one hand, and hold the meat tube with the other hand, tilt the tube 45 degrees, insert it into the hole of the main machine, and turn it counterclockwise until it can no longer move. Release the release button; the meat tube is fixed on the main machine.
2. Place the small square plate on the adhesive tube.
3. Turn on the meat grinder and start it. Pour 550 g of shelled peanuts evenly into the feed port of the adhesive tube.
4. The processing time for the peanuts is 30 seconds. When applying the peanut load, 550 g of peanuts must be fed evenly into the adhesive tube, and too much should not be added at once.
5. Place a clean container of appropriate size under the safety nut to receive the peanut powder coming out of the appliance.
6. When mixing is finished, unplug the power supply, disassemble the adhesive tube assembly: press the release button correctly with your hand, turn the adhesive tube assembly clockwise with your right hand, and then remove it.
7. Clean the accessories and air dry.

Reverse function

In case of a jam, turn the knob counterclockwise to the “OFF” position, and wait until the machine stops operating.

Turn the knob counterclockwise to the “REV” position; the meat bar will rotate counterclockwise, and the meat tube will be emptied. If the main machine does not work, turn the knob clockwise to “OFF” and clean it.

Note: “REV” is the point gear; the maximum operating time must not exceed 5 seconds.

Cleaning and maintenance

1. Unplug the power cord before cleaning.
2. Remove the safety nut, the blade, the cutting head, the funnel, the pressure screw support, the cookie disk from the connecting ring, the cookie cup, etc., then wash them in water.
3. Note: The blade is sharp, so handle it carefully when cleaning.
4. Clean the exterior surface of the main machine with a damp cloth, then dry it completely.
5. Note: Never immerse the main machine in water for cleaning.
6. This appliance cannot be used in the dishwasher.
7. The adhesive tube, meat bar, screw fastening nut, small square plate, and cutter cannot be cleaned in the dishwasher.
8. Clean the cutting head after use, remove the water, and coat the surface with edible oil for storage.

¿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

