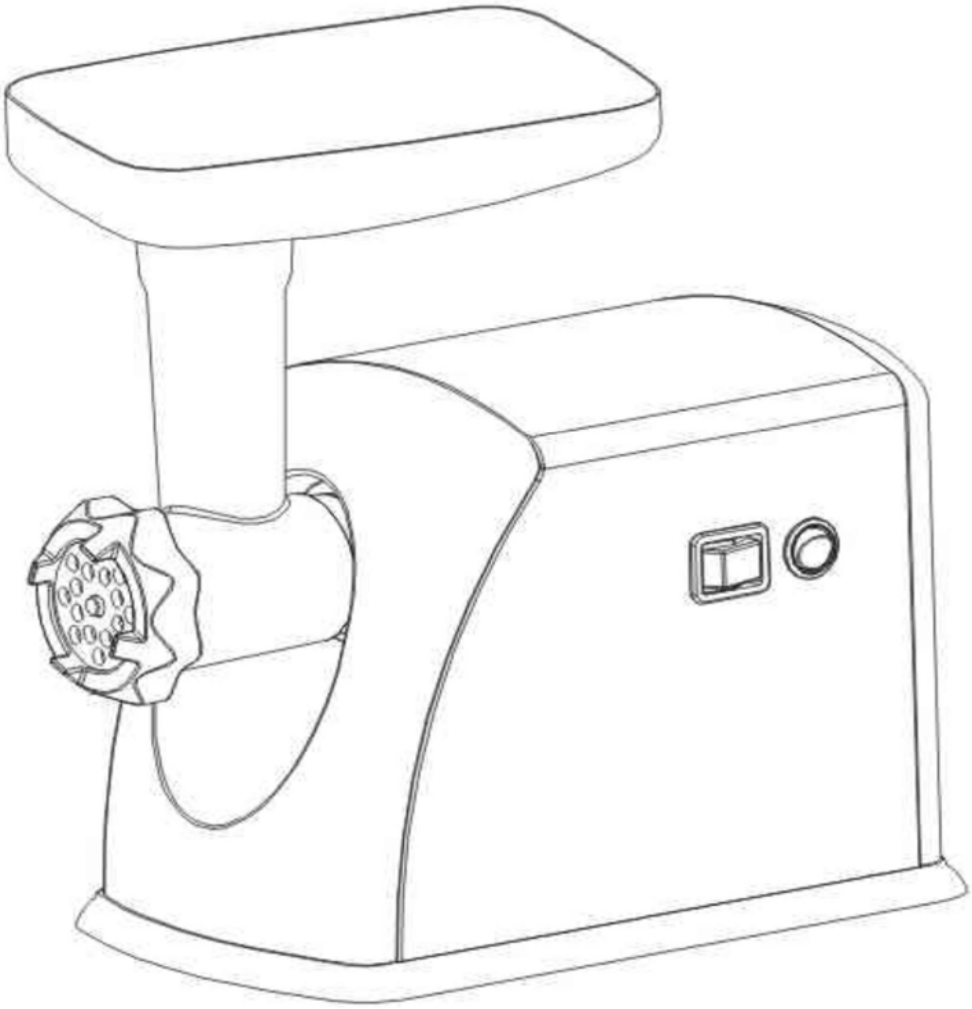
Connoisserve

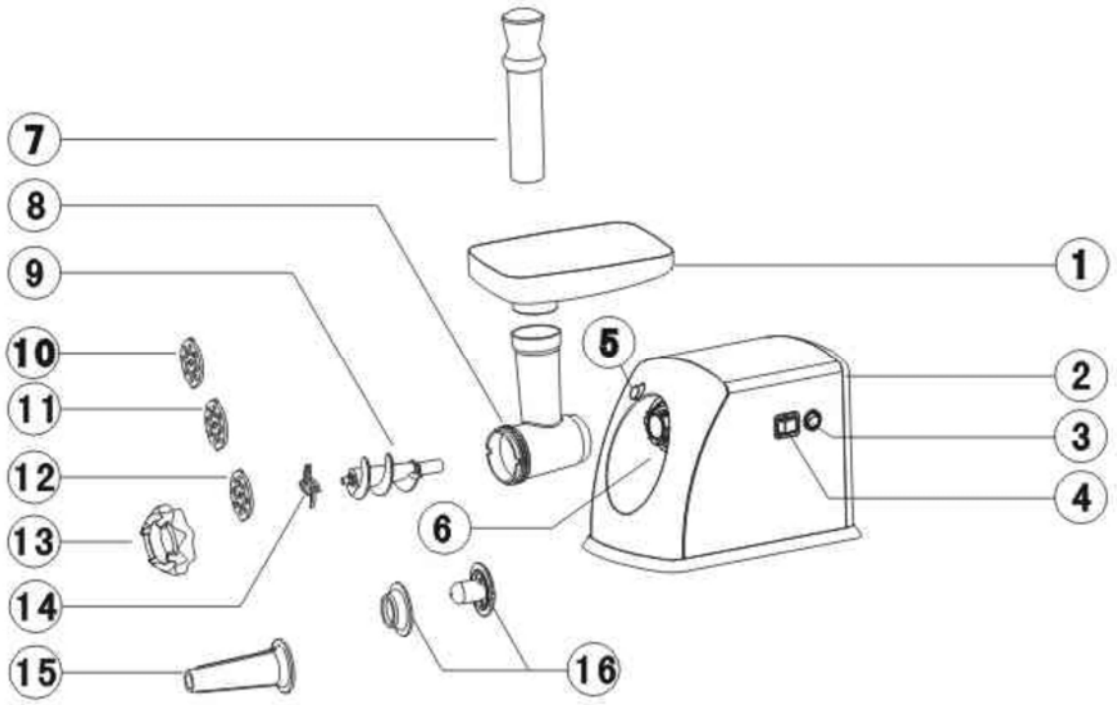
# PICADORA DE CARNE
# SMG-088



**Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de utilizar la unidad.**
**Guarde el mismo para referencias futuras.**

**CA 220-240V~ 50Hz. 1600 watts**

# DESCRIPCION




1. Bandeja
2. Motor
3. Encendido/Apagado/Reversa
4. Encendido/Reversa
5. Botón de desbloqueo
6. Entrada
7. Empujador
8. Cabezal
9. Tornillo de fijación
10. Disco de corte (fino)
11. Disco de corte (medio)
12. Disco de corte (grueso)
13. Anillo de fijación
14. Cuchilla de corte
15. Accesorio para embutido (opcional)
16. Accesorio keppe (opcional)

# IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Desconecte la picadora de la corriente cuando vaya a armarla o desarmarla.
Se recomienda extremo cuidado cuando se utiliza la picadora en presencia de niños.
Cuando cargue la picadora, asegúrese de sujetarla de la carcaza del motor y no de la bandeja metálica, utilice ambas manos para evitar accidentes.
No instale la cuchilla ni las herramientas de corte cuando utilice el accesorio para Kubbe.
Nunca utilice las manos para empujar la carne, para eso utilice la herramienta de empuje (e).
Nunca introduzca para picar materiales duros como ser huesos (pueden bloquear la picadora causarle daños al motor).
Nunca introduzca para picar alimentos con fibras duras.
Para evitar que la picadora se tranque, no empuje la carne con demasiada presión. En caso de que la picadora se tranque a causa de algún material duro tanto en el gusano de empuje como en las cuchillas o herramientas de corte, desconecte inmediatamente la picadora, desárme y lave todo cuidadosamente. Si se activó la llave de corte de seguridad.
Nunca intente desarmar o reparar la picadora Ud. mismo, consulte un técnico especializado.
Este aparato esta diseñado para uso doméstico solamente.

En caso de que el cable de corriente se dañe, debe reemplazarlo por uno nuevo en forma inmediata para evitar descargas eléctricas o corto circuitos.
Nunca intente quitar la bandeja metálica o la tuerca de ajuste mientras el motor se encuentra en funcionamiento.
No intente desarmar la picadora o introducir objetos por la abertura de alimentación (por ej.los dedos, cucharas, tenedores, etc.) cuando la picadora se encuentra en funcionamiento.

# ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia de la red eléctrica local coincidan con los indicados en la etiqueta situada en la parte inferior de la picadora.
Lave todas las partes (excepto aquellas que no están en contacto con los alimentos) en agua tibia jabonosa.
Antes de conectar el cable de corriente, asegúrese de que el interruptor se encuentre en la posición de apagado (OFF).

# INSTRUCCIONES DE USO

**ARMADO**

Coloque el cabezal en la abertura que tiene la carcaza del motor para el eje. (fig. 1)

Sosteniendo el cabezal con una mano, coloque la perilla de ajuste en el orificio lateral de la carcaza del motor y ajústela girando en sentido horario. (fig.2)

Inserte el empujador en el orificio central del cabezal insertando primero la parte que tiene el vástago más largo, gire lentamente hasta que calce en la carcaza del motor.

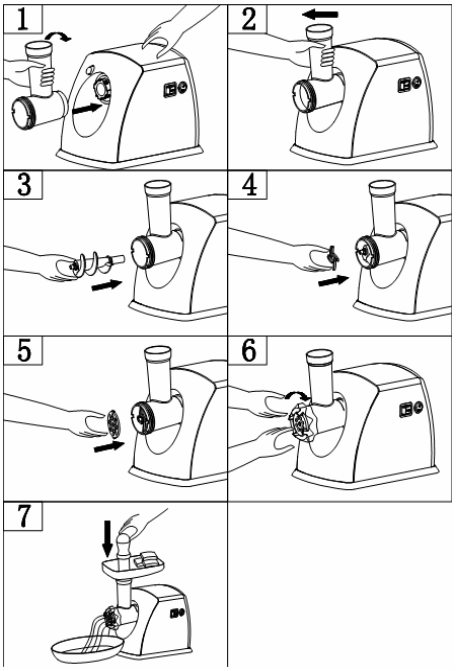
Coloque la cuchilla de corte con el borde afilado hacia la parte frontal como indica la figura 4. (Si no se lo instala correctamente, la carne no va a ser molida).

Instale el disco de corte apropiado según el tipo de picado que Ud. desee lograr, contra la cuchilla de corte, haga encajar las protuberancias en las ranuras.

Atornille la tuerca de ajuste hasta que quede bien ajustada (no ajuste demasiado fuerte).

Instale la bandeja metálica en la parte superior del cabezal hasta que quede bien encajada.

Coloque la picadora sobre una superficie firme. Asegúrese de mantener despejado el pasaje de aire por debajo y alrededor de la picadora.




**PICAR CARNE**

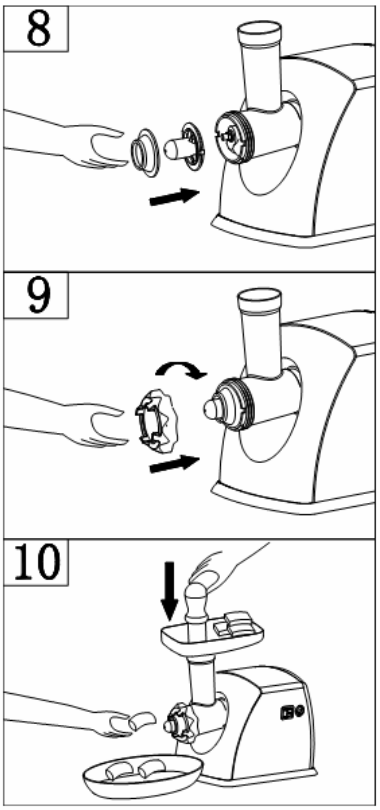
Corte los alimentos en trozos pequeños de modo que puedan pasar fácilmente por la abertura de la bandeja. Conecte el cable de corriente y encienda la picadora moviendo el interruptor de encendido (a) a la posición “ON”.

Cargue la bandeja con los trozos de alimento a picar y vaya introduciéndolos por el orificio.

Utilice la herramienta de empuje para empujar los alimentos. Una vez finalizada la operación, mueva el interruptor de encendido a la posición “OFF” y desconecte la corriente.

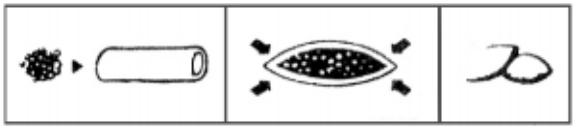
Nota : Puede que el cabezal de la picadora se rote un poco durante la operación, esto es normal. No intente apretar la tuerca de ajuste con más fuerza para evitar esto porque podría causarle daño a todo el mecanismo.

# HACIENDO KEPPE

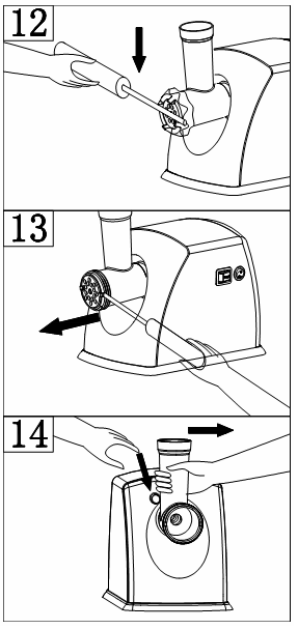



-- Receta --
(Relleno)
100g Cordero
1 y ½ cuchara sopera Aceite de Oliva
1 y ½ cuchara sopera Cebolla (picada fina)
1/3 cuchara de té Especias
½ cuchara de té Sal
1 y ½ cuchara sopera Harina
Pique el cordero una o dos veces.
Poner a freir la cebolla hasta que se dore y agregar el cordero picado, las especias, la sal y la harina.
(Envoltorio)
450g Carne Magra
150-200g Harina
1 cuchara de té Especias
1 Nuez moscada
una pizca Pimienta roja molida

Pique la carne tres veces y mezcle todos los ingredientes juntos en un bowl.
Más carne y menos harina para el envoltorio logra mejor consistencia y sabor.
Pique todos los ingredientes mezclados tres veces.
Desarme la picadora siguiendo los pasos a en forma invertida para remover el disco y la cuchilla de corte.
Instale los accesorios para Keppe juntos en el vástago haciendo coincidir las ranuras con las protuberancias.
Atornille la tuerca de ajuste hasta que quede bien ajustada (no ajuste en forma excesiva).
Realice el envoltorio en forma cilíndrica.
Forme el keppe como se muestra en la figura a continuación y luego póngalo a freir.



# LIMPIEZA




Quite la carne u otros alimentos.
Lave cada parte en agua jabonosa tibia.
Un poco de aceite de ensalada para las partes ~ luego de lavarlas y secarlas las mantendrá bien lubricadas.
**Nota :**
Una solución blanqueadora conteniendo hipoclorito puede causar la decoloración de las partes de aluminio.
No sumerja la carcaza que contiene el motor en agua, simplemente límpiela con un paño apenas húmedo.
Solventes tales como el thinner y otros similares pueden causar fisuras y decolorar la unidad.
No lave ninguna de las partes en lavavajillas (puede decolorar las partes de aluminio).
Si deja las partes húmedas luego de lavarlas, éstas pueden coroherse. Séquelas bien con un paño luego de lavarlas para conservarlas en buen estado.

# CERTIFICADO de GARANTIA

TALÓN PARA EL USUARIO

**CERTIFICADO DE GARANTIA**

El producto amparado por esta garantía ha sido fabricado de acuerdo a las más altas normas de calidad. De todos modos en caso de defecto fehacientemente comprobado de alguna parte o mecanismo, la reparación se efectuara sin cargo según las condiciones del presente certificado de garantía y siempre que el mismo sea acompañado de la factura de compra del comercializador / importador indicado precedentemente.

Esta garantía ampara al primer comprador del producto por el lapso de 12 (doce) meses a contar de su fecha de compra, lo que así deberá demostrarse mediante la presentación de la factura de venta del lugar donde se adquirió.

Esta garantía se otorga por el plazo convencional de 12 (doce) meses conforme a ley 24240, Ley 24999 y resolución 495/88.

El tiempo que el aparato esté en el servicio técnico se prolongará del período de garantía, así como en caso de sustitución del aparato la garantía se iniciara a partir de la entrega del nuevo aparato.

Para reparaciones y/o compra de repuestos y/o accesorios consulte nuestra pagina Web, ó deberá dirigirse personal o telefónicamente al Servicio Técnico Central donde se le indicará los datos del centro de servicio, mas próximo a su domicilio.

En caso de falla, se asegura al comprador la reparación y/o reposición de partes para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 (treinta) días. No obstante se deja aclarado que el plazo usual no supera los 30 treinta días.

Esta Garantía no ampara (por lo que será con cargo para el usuario) daños en cables de conexión, manchas, daños en el acabado, Instalación, desinstalación, armado o desarmado del producto, limpieza, así como tampoco reparaciones necesarias por causa de accidentes, roturas, golpes, caídas, mal uso, instalación o armado incorrecto o inadecuado del producto, errores en el armado, o desgaste producido por uso inadecuado, excesivo o profesional del producto, daños producidos por oxidación, sulfatación, humedad, exposición a la lluvia y/o al agua o a fuentes de calor excesivo, uso de abrasivos, corrosión, daños a causa de inundaciones, entrada de agua y/o arena, o por defectos causados debido a la adaptación de piezas y/o accesorios que no pertenezcan al producto, así como de cualquier otra causa derivada de la no-observancia de normas establecidas en el manual de instrucciones que acompaña este producto.

Esta garantía no ampara daños producidos como consecuencia de rayos, tormentas o cambios bruscos de tensión eléctrica, uso del aparato con tensiones distintas de 230V.

El responsable de la garantía no asume responsabilidad alguna por los daños personales, a la salud de las personas, o a la propiedad, que pudieran causar la mala instalación o el uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento o el incumplimiento de las instrucciones y recomendaciones descriptas en el manual de instrucciones y/o en el presente certificado de garantía.

Esta garantía no tendrá validez en caso que el producto sea desarmado o reparado por personas ajenas al servicio técnico.

Tenga presente que, vencido el plazo de esta garantía, se respaldará el buen funcionamiento de esta unidad a través de nuestra Red de Servicio Técnico.

**SERVICIO TECNICO CENTRAL:**

**(011) 4777-3214**

DATOS DEL PRODUCTO:

| | |
|---|---|
| Modelo:<br>**PICADORA DE CARNE SMG-088** ☐ | Fecha de Compra / /<br>(sello comercio) |

| DATOS DEL COMPRADOR | DATOS DEL VENDEDOR |
|---|---|
| Nombre y Apellido..... | Nombre del Comercio..... |
| E-Mail..... | Domicilio..... |
| Domicilio/Localidad..... | Localidad/Sucursal..... |
| Teléfono..... | Fecha de Compra..... |