

PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

Hachoir électrique pour viande

Elektrische Fleischreibe

Electric meat mincer

Tritacarne Elettrico

Picadora Eléctrica de carne

Elektrische vleesmolen



Lacor



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO:	69068
VOLTAJE:	200-240V
CICLO:	50/60Hz
POTENCIA:	800W
MEDIDAS:	34x37x27 Cm.
PESO:	5,85 Kgr.

INFORMACIÓN RELEVANTE

Información sobre la garantía

Este manual aporta las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad de la picadora eléctrica. Le recomendamos que lea todas las instrucciones de seguridad, funcionamiento e instalación antes de su instalación y puesta en marcha.

La picadora eléctrica es un producto basado en una extensa investigación y testado de forma práctica. Los materiales utilizados han sido seleccionados para alcanzar la mayor duración, un aspecto atractivo y un óptimo rendimiento.

Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

**IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para su futura referencia.
Si la unidad cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompaña al equipo.**



ADVERTENCIA

- 1.- Conecte la picadora de carne en una toma de corriente eléctrica con el voltaje, tamaño y configuración de conexión adecuados. Si no encajan el enchufe y el receptáculo, póngase en contacto con un electricista profesional para determinar el voltaje y tamaño adecuado para instalar la toma de corriente eléctrica adecuada.
- 2.- Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor eléctrico, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- 3.- Para un funcionamiento adecuado y seguro, la unidad debe estar colocada a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.
- 4.- Deje un espacio libre de al menos 31 cm (12") por la zona de descarga delantera para propiciar un funcionamiento correcto y seguro.
- 5.- Para evitar lesiones o daños no tire del cable eléctrico de la unidad.



PRECAUCIONES

- 1.- Coloque la unidad en una base a la altura adecuada, en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que la unidad o su contenido no se caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad.

- 2.- No coloque nada encima de la picadora de carne; podría dañar la picadora de carne o causar posibles lesiones personales.
- 3.- Cuando instale la unidad para su funcionamiento, asegúrese de que no está conectada a la red. De lo contrario se pueden causar lesiones personales.
- 4.- Para evitar daños de la picadora de carne o lesiones personales, ponga en funcionamiento la picadora de carne siempre con carne en el interior.
- 5.- La unidad no es impermeable. Para un funcionamiento seguro y adecuado coloque la unidad en el interior donde la temperatura ambiente sea de al menos 21°C (70°F) y como máximo 29°C (85°F).
- 6.- No coloque la picadora de carne en un área expuesta a temperaturas excesivas o a grasas de planchas, freidoras, etc. Una temperatura excesiva puede causar daños en la unidad.
- 7.- No coloque la picadora de carne en un área sin ventilación por la parte delantera de la unidad.
- 8.- Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado cuando toque estas zonas para evitar lesiones.

FUNCIÓN PRINCIPAL

Picar verduras y carnes sin hueso, no congeladas, para la elaboración de embutidos.

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

- 1.- Abra la caja grande. Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad y sus piezas.

DESCRIPCION DE LAS PARTES



- 1.- Empujador
- 2.- Bandeja Inoxidable
- 3.- Botón bloqueo
- 4.- Conjunto motor
- 5.- Disco perforado (ϕ 3-4.8-8mm)
- 6.- Tubo colector
- 7.- Husillo de giro
- 8.- Cuchilla de corte
- 9.- Tuerca
- 10.- Inserto plástico
- 11.- Cono plástico
- 12.- Luz encendido
- 13.- Botón ON/OFF
- 14.- Botón REV

FUNCIONAMIENTO

- 1.- Extraiga la máquina y todos los accesorios, retire el envoltorio antes de utilizar el electrodoméstico. No se deshaga del envoltorio hasta comprobar que el funcionamiento es correcto.
- 2.- Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie plana y dura, evite el contacto con zonas de excesivo calor u otros elementos peligrosos. Verifique que el cable de conexión y la toma de corriente se encuentran en perfecto estado.
- 3.- Asegúrese que dispone alrededor del aparato un espacio superior a 30 cms por cada lado, en especial la parte frontal (zona usuario) y lateral izquierdo (zona salida).
- 4.- Antes de la primera puesta en marcha, limpie todos los accesorios con agua jabonosa, luego séquelos, recuerde que el conjunto motor no puede ser sumergido en agua, límpielo tan solo con un paño húmedo.
- 5.- Para montar los accesorios siga el siguiente proceso:



- a.- Tome el tubo colector y en un ángulo de 45° respecto a la horizontal, ajústelo en su ubicación, luego gire 45° hacia arriba hasta que el botón de bloqueo encuentre su posición.
- b.- Introduzca el husillo de giro en su alojamiento.
- c.- Coloque la cuchilla de corte en su alojamiento cuadrado del husillo de giro.
- d.- Seleccione el disco perforado que desea y sitúelo sobre la cuchilla, haciendo coincidir el rebaje del disco perforado con la varilla que se encuentra en el tubo colector.
- e.- Amarre todo el conjunto con la tuerca, asegúrese de que esta es correctamente roscada.
- f.- Coloque la bandeja de inoxidable en el orificio del tubo colector.

- 6.- Conecte el enchufe a la toma de corriente apropiada, se encenderá la luz azul del conjunto motor. Esta permanecerá encendida mientras el aparato se encuentre conectado a la tensión de alimentación.
- 7.- Corte la carne en trozos, eliminando en lo posible los restos de tendones, cartílagos y venas de la carne. Sitúe los trozos sobre la bandeja, cuando tenga los suficientes, introdúzcalos por el orificio del tubo colector.
- 8.- Coja el empujador, encienda la máquina pulsando el botón "ON OFF", y presione los primeros trozos de carne en el interior del tubo colector. A medida que la carne picada surja de la zona de la tuerca, puede volver a picarla si así lo desea, volviendo a introducirla por el orificio del tubo colector.
- 9.- Si necesita realizar mucha fuerza para picar la carne, el motor se esfuerza o no sale más carne picada por el husillo, pulse el botón "REV" para cambiar el sentido de giro, de esta forma puede desatascar los problemas en el interior del husillo. Si esto no funciona, apague la máquina, extraiga el disco perforado, cuchilla de corte y husillo de giro y limpie los restos de carne, tendones, cartílagos y fibras que pueden haberse anudado al husillo.
- 10.- En caso de sobrecalentamiento ó sobrecarga, la máquina se detendrá automáticamente, desconéctela, espere a su enfriamiento y vuelva a conectarla.
- 11.- Elaboración de embutidos:



- a.- Primero pique la carne muy fina, eliminando todos los restos de tendones, cartílagos y fibras.
- b.- Desenrosque la tuerca y extraiga el disco perforado y la cuchilla de corte.
- c.- Coloque el inserto y cono de plástico en la tuerca, amarre el conjunto sobre el tubo colector.
- d.- Temple la piel tubular para embutido en agua templada, colóquela en el tubo plástico
- e.- Introduzca la carne picada por el orificio del tubo colector.
- f.- Ponga en marcha la máquina, emplee el empujador para pisar la carne y obtener el embutido.

- 12.- Tras finalizar el uso, asegúrese de pulsar el botón "ON OFF" para detener el motor, la luz azul se mantendrá encendida mientras no se desenchufe el aparato.
- 13.- Retire la bandeja inoxidable, pulse el botón de bloqueo con la mano y gire con la otra el tubo colector 45° hacia abajo, suelte la tuerca y extraiga todos los elementos del interior, disco perforado, cuchilla de corte y husillo.
- 14.- Sea concienzudo en la limpieza de los elementos en contacto con la carne, estos pueden generar bacterias, malos olores y problemas de salud. No vierta agua por el interior del tubo colector con la máquina conectada, extraiga todos los componentes para su limpieza.

LIMPIEZA

- 1.- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que el aparato se encuentra desenchufado.
- 2.- Extraiga la bandeja inoxidable y todos los elementos del interior del tubo colector.
- 3.- Para limpieza no emplee productos agresivos ó esponjas metálicas que puedan dañar las superficies inoxidables. Asegúrese de secar todos los elementos antes de volver a montarlos.
- 4.- Recuerde que el conjunto motor no puede ser sumergido en agua, límpielo tan solo con un paño húmedo, asegúrese de secarlo tras la limpieza.
- 5.- En caso de no usar el aparato en un largo período, guárdelo en un sitio seco, bien ventilado y libre de humedad.

MANTENIMIENTO

La picadora de carne no precisa de un mantenimiento especial, pero deberá observar las siguientes cuidados:

- a- No deje el aparato en marcha sin supervisión, un calentamiento excesivo del motor, puede reducir la vida de este y/o generar averías irreparables.
- b- Tan solo emplee repuestos originales, el uso de repuestos no suministrados por el fabricante pueden deteriorar la máquina de forma permanente.
- c- Si no utiliza el aparato en un largo período, le recomendamos aplique una fina capa de aceite a todas las piezas y superficies, incluida la bandeja inoxidable.