

enXuta

Toda una vida contigo

Picadora de Carne

MOD. SDAENXPC6133



MANUAL DE INSTRUCCIONES

GELBRING
IMPORTACIONES



SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al usar la picadora, se deben seguir las siguientes precauciones básicas de seguridad:

1. Leer todas las instrucciones.
2. Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no ponga la unidad del motor en agua u otro líquido.
3. Antes de usarlo, compruebe que la potencia de voltaje corresponde a la etiqueta de clasificación del electrodoméstico.
4. Este aparato no deber ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similares para evitar un peligro.
6. Desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar.
7. Nunca agregue la comida a mano. Usar siempre un empujador de alimentos.
8. Debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el recipiente y durante la limpieza.
9. El uso de un accesorio, no recomendado, puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
10. El aparato no se puede utilizar para mezclar sustancias duras y secas, de lo contrario la hoja podría dañarse.
11. No dejes que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador.
12. No use los dedos para raspar la comida del disco de descarga mientras el aparato está en funcionamiento. Puede producirse una lesión de tipo corte.
13. No lo use al aire libre.

14. Nunca vacíe el electrodoméstico después de montar el disco. De lo contrario, la hoja y el disco de la cuchilla se desgastarán seriamente y acelerarán el envejecimiento de la unidad.

15. Los electrodomésticos 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 instrucción sobre el uso del aparato de manera segura y si entienden los peligros involucrados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

16. Desconecte siempre el aparato del suministro si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

17. Apague el electrodoméstico y desconéctelo del suministro antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven en uso.

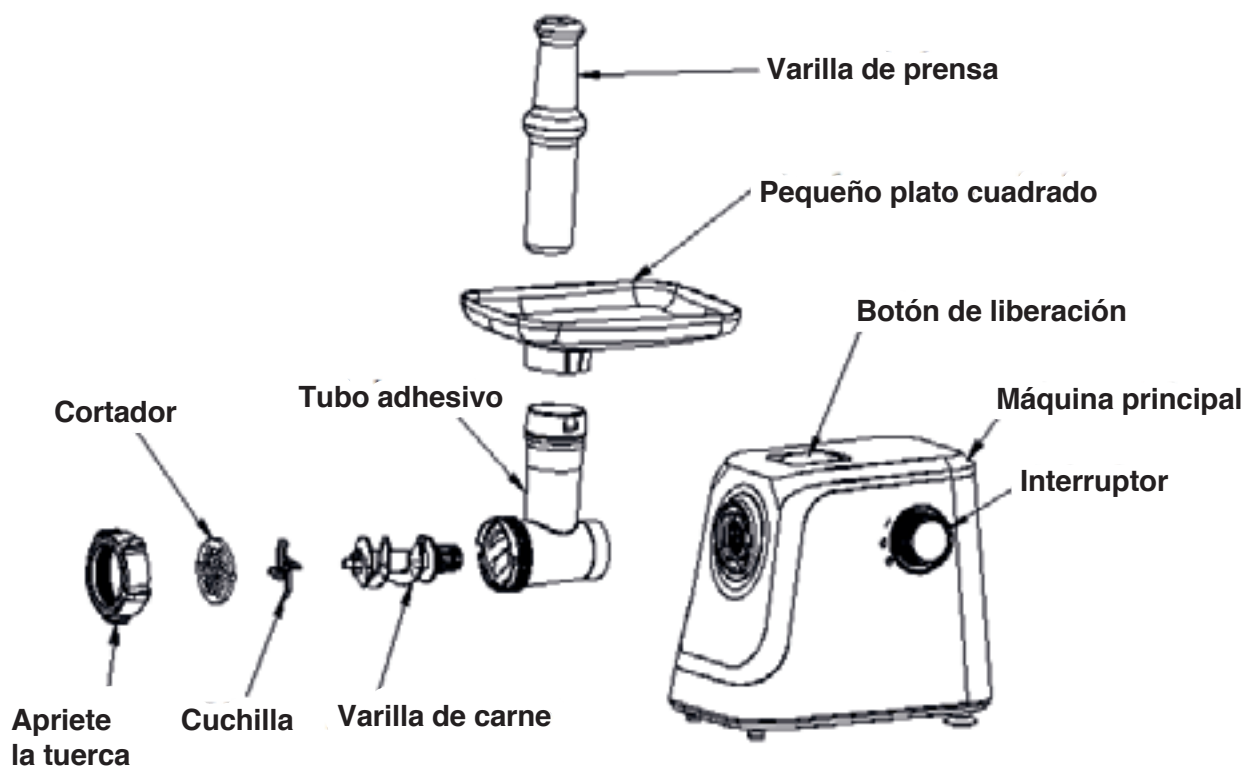
18. Las instrucciones incluyen los tiempos de funcionamiento y la configuración de velocidad, consulte los siguientes textos de esta instrucción.

19. Por favor, tenga en cuenta la información anterior, incluida la información contenida en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

20. Guarda estas instrucciones

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CONOCE TU PICADORA DE CARNE

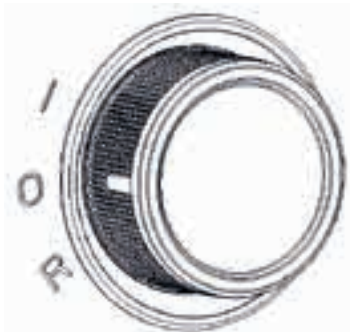


MANUAL DE FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso, limpie todas las piezas desmontables.

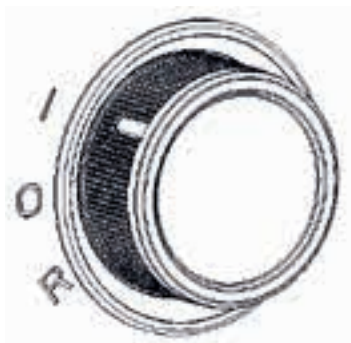
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL INTERRUPTOR

1. Cuando el indicador del interruptor giratorio está en la posición "O", indica que la máquina está apagada y no está funcionando.



2. Gire el interruptor de la perilla en el sentido de las agujas del reloj 30 grados, y el

indicador del interruptor de la perilla está en la posición "I". La máquina comienza a funcionar y puede comenzar a procesar los alimentos.



1. Gire el interruptor de la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj en 30 grados, y el indicador del interruptor de la perilla estará en la posición "R", lo que hará que la máquina comience a invertir. Cuando la picadora de carne está atascada, se puede utilizar la función inversa para hacer que la picadora de carne gire de forma flexible. R es un trote, y cuando se suelta, el interruptor volverá a la posición

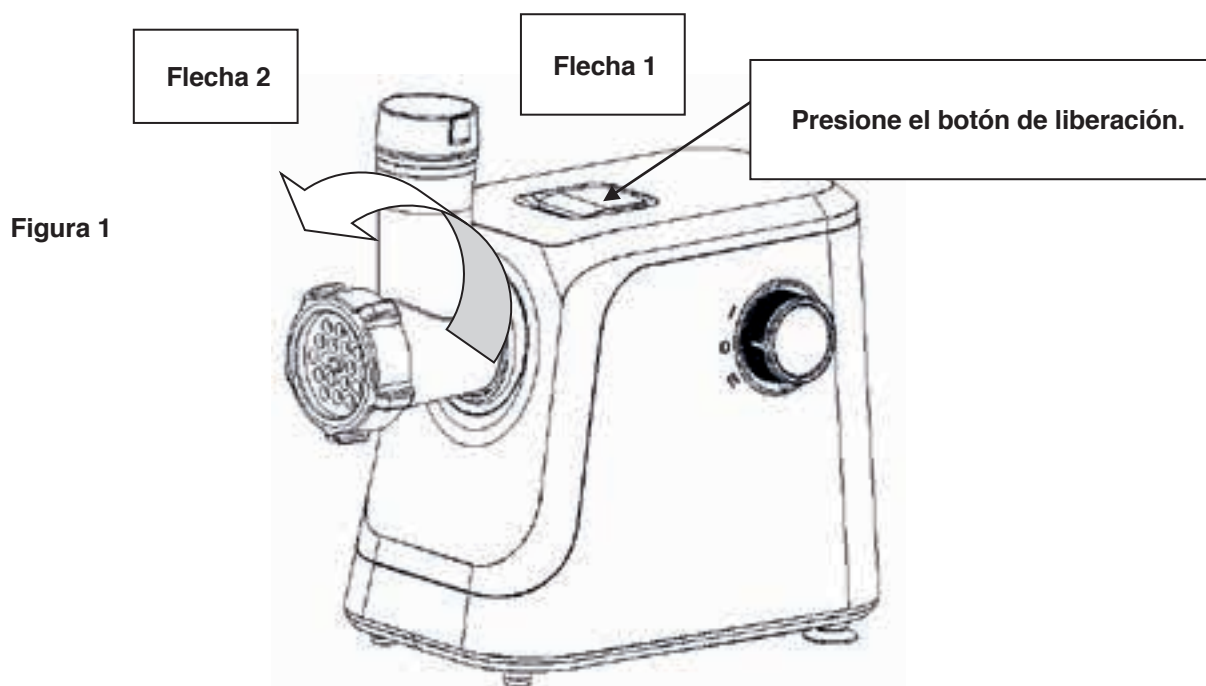
"O"



MEZCLA

1. Monta el tubo de carne de la resma en la máquina principal. Presione el botón de liberación con el pulgar con una mano (ver flecha 1 de la Figura 1) y sostenga el tubo de carne de la resma con la otra mano, incline el tubo 45 grados, insértelo en el orificio de la máquina principal y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que no pueda moverse más (ver flecha 2 de la Suelte el botón de liberación, el

tubo de carne de la resma está fijado en la máquina principal.



2. Ensamblar la varilla de carne de la resma, la hoja, el disco de la hoja y la tuerca de bloqueo como se ilustra como figura (ver Figura.2) antes del tubo de carne de la resma. Y el aparato se puede usar ahora.

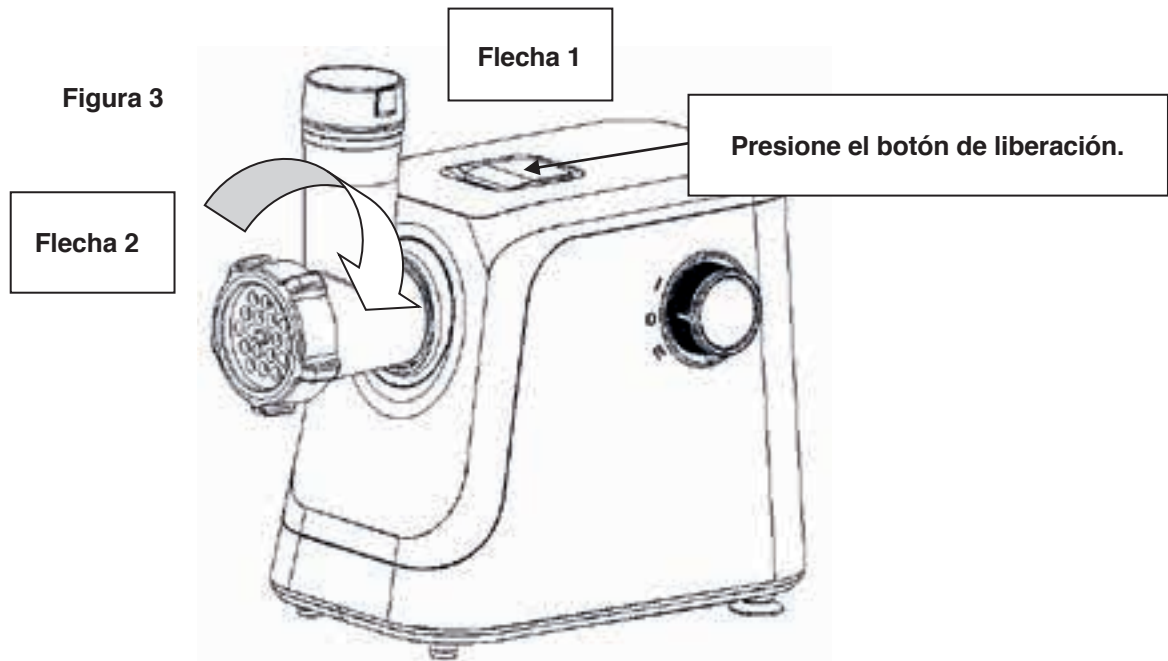
Nota: Asegúrese de que el borde de la cuchilla se dirija hacia el disco de la cuchilla al ensamblar. Nunca monte la hoja a la inversa. Precaución: Asegúrese de que el dispositivo esté desenchufado durante el montaje.



3. Pon el embudo en el tubo de carne de resma.
4. Asegúrese de que el interruptor de la perilla esté configurado en la posición "O" y, a continuación, conecte la fuente de alimentación.
5. Gire el interruptor de la perilla a la posición "I" (la varilla de carne de la resma y la cuchilla gira 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: Se recomienda cortar todos los alimentos en trozos (sin hueso, sin piel y carne sin grasa, tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que encajen fácilmente en la abertura.

6. El tiempo máximo de funcionamiento no debe exceder de 7 minutos y el tiempo mínimo de descanso de 10 minutos debe mantenerse entre dos ciclos consecutivos.
7. Coloque un recipiente limpio con el tamaño adecuado debajo de la tuerca de bloqueo para recibir la carne picada que proviene del electrodoméstico.
8. Cuando termine de mezclar, desenchufe de la fuente de alimentación, desmonte el conjunto del tubo de carne de resma: presione el botón de liberación correctamente con la mano (ver flecha 1 de la Figura.3), gire el conjunto del tubo de carne de resma en el sentido de las agujas del reloj con la mano derecha y luego retírelos (ver flecha 2 de la fig.3).



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

HACIENDO SALCHICHAS

1. Ensamblar la barra de carne de la resma, el cono, el poste de salchicha, la tuerca de bloqueo en el tubo de carne de la resma como se ilustra en la figura (ver Figura.4 y Figura.5).

Figura 4

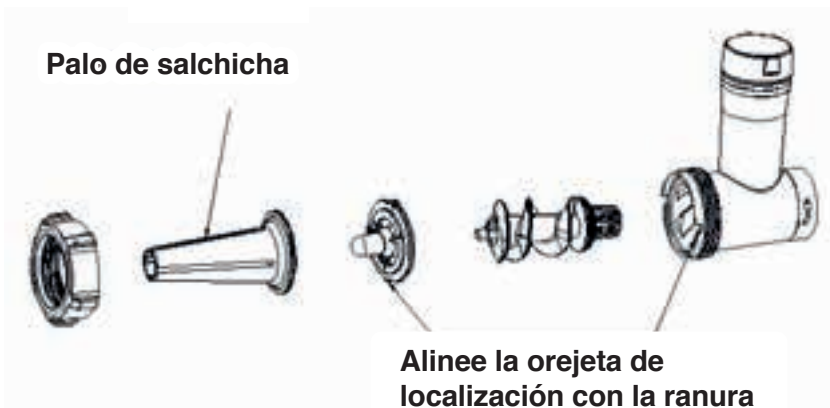
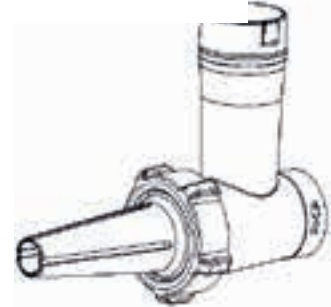
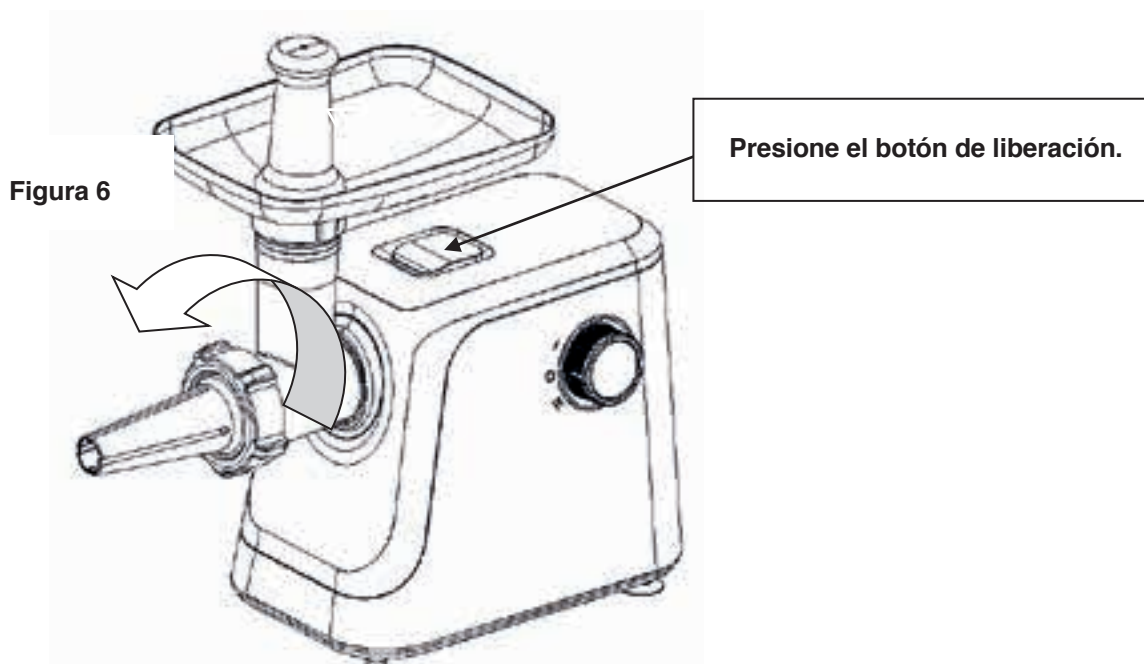


Figura 5



2. Monte el tubo de carne de resma en la máquina principal. Presione el botón de liberación con el pulgar con un dedo (ver flecha Figura.6), y sostenga el tubo de carne con la otra mano, 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 de resma está fijo en la máquina principal.



Nota: Nunca monte la hoja y el disco de cuchilla cuando se use para hacer salchichas, y no monte el palo de salchicha y el cono al mezclar carne.

3. Coloca el alimento limpio en el poste de salchicha como la figura 7, luego coloca la carne picada mezclada en el embudo.

4. Después de la función de mezcla mencionada anteriormente (se recomienda carne deshuesada y sin grasa, tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm)), ponga la carne en esta función "Hacer salchichas".

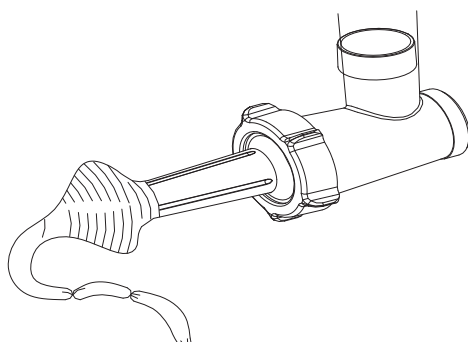
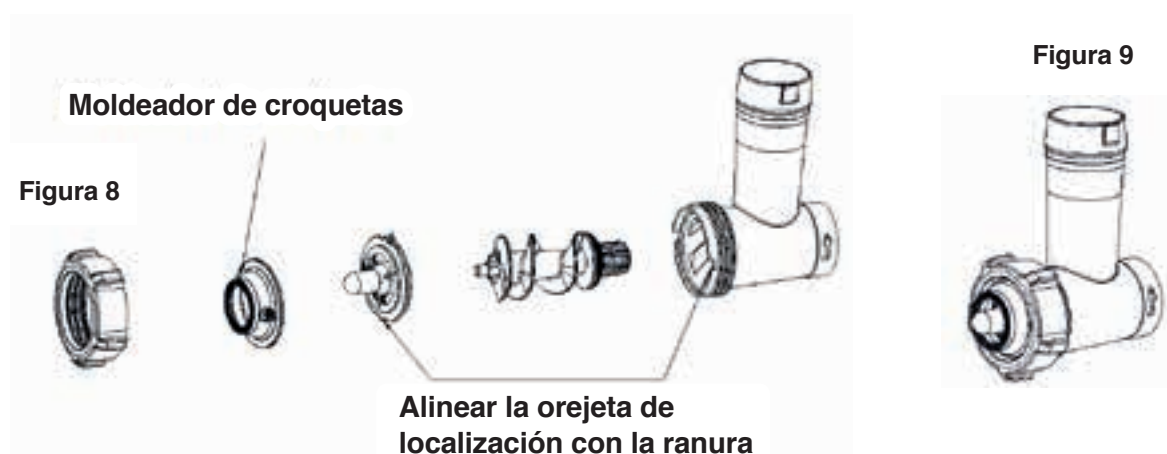


Figura.7

5. Presione el interruptor del balancín a la posición "I", el aparato gira en sentido contrario a las agujas del reloj y la carne picada entra en la tela de salchicha, puede atar en cualquier lugar que desee con hilo para que la salchicha tenga la longitud adecuada.
6. Después de la función de mezcla que se mencionó anteriormente (se recomienda carne deshuesada y sin grasa, tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm)), coloque la carne en esta función "Hacer plato de carne". Ver flecha fig.8 e fig.9.



7. Presione la posición "I" del interruptor del balancín, el aparato gira en el sentido contrario a las agujas del reloj y la carne picada entra en la tela de salchichas, luego puedes hacer cualquier forma de plato de carne.
8. El tiempo máximo de funcionamiento por tiempo no debe exceder de 7 minutos y el tiempo mínimo de descanso de 30 minutos debe mantenerse entre dos ciclos consecutivos.

FUNCIÓN INVERSA

1. En caso de atasco, gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición "O", espere hasta que la máquina esté en funcionamiento.
2. Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición "R", la varilla de carne de la barra de la barra girará en sentido contrario a las agujas del reloj y el tubo de carne de la barra se vaciará. Si la máquina principal no funciona, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj a "O" y límpiela.

Nota: La "R" es el engranaje puntual, el tiempo máximo de operación no excederá las 5S.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufa el cable de alimentación antes de limpiarlo.
2. Retire la tuerca de bloqueo, la cuchilla, el cabezal de corte, el embudo, el soporte de prensado de tornillo, el disco de galleta de anillo de conexión, la taza de galletas, etc., luego lávalos con agua.

Nota: La hoja está afilada, así que manéjalo con cuidado al limpiar.

3. Limpie la superficie exterior de la máquina principal con un paño húmedo y luego seque bien.

Nota: Nunca sumerja la máquina principal en el agua para limpiar.

4. Este electrodoméstico no se puede usar en el lavavajillas.
5. Tubo pegajoso, varilla de carne de rema, atar la tuerca de tornillo, pequeño plato cuadrado, el cortador no se puede limpiar en el lavavajillas.
6. Limpie el cabezal del cortador después de su uso, limpie el agua y cubra la superficie con aceite comestible para su almacenamiento.



ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

¡Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente
Recuerde respetar las normas locales: entregue los
equipos eléctricos que no funcionen a un centro de
eliminación de residuos adecuado.

Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Gelbring S.A., empresa importadora y representante de las marcas **Enxuta y Queen**, buscamos generar confiabilidad y respaldo seleccionando los mejores diseños y la mejor calidad en nuestros productos, atendiendo la relación entre calidad y precio.

Somos una empresa en constante expansión para poder ofrecerle a nuestros clientes una amplia gama de productos y lograr una mayor eficiencia en todos nuestros servicios.

En este marco, usted ha realizado una muy buena elección. Usted no sólo cuenta con la garantía legal por tres meses, sino que Gelbring S.A. le otorga una garantía hasta completar un año desde fecha de compra del producto (o planes especiales indicados en el producto).

Usted podrá hacer uso de este certificado, a través de nuestro Respaldo Post Venta. Es imprescindible que el usuario presente la boleta de compra ante el servicio para la validación del año de vigencia de la garantía, bajo las siguientes condiciones generales:

En el caso de que por deficiencias de fabricación o falla de materiales, partes, piezas y componentes, que impidan el uso normal de funcionamiento del producto, el Respaldo Post Venta cubrirá gratuitamente la reparación en sus talleres, incluyendo mano de obra y repuestos, durante el período de un año a partir de la fecha de compra del producto.

El producto que usted adquirió, ha sido diseñado para uso doméstico familiar, por lo tanto la gratuidad del servicio no será aplicable en el caso de que el producto se destine para uso comercial, industrial y otros de similar naturaleza.

Queda sin efecto esta garantía:

- Cuando la falla o el desperfecto sea ocasionado por descargas eléctricas, sobrecarga de tensiones de UTE, instalaciones eléctricas y/o sanitarias defectuosas.
- Un hecho imputable al consumidor y/o terceros.
- Accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Instalación incorrecta.
- Maltrato, desconocimiento y corriente o uso inadecuado del producto, instalación, alteraciones, reparaciones o manipuleo realizado por personal no autorizado.
- Defectos causados por el transporte.
- Todos los accesorios de plástico, metal, lámparas o similares, filtros y mangueras de conexión al agua o a la red sanitaria.

Esta garantía no cubre y son de cargo del usuario, los gastos generados por: locomoción o viáticos del personal técnico, fletes y/o transporte de los productos, los cuales deben ser abonados al momento de recibir el servicio, dicho monto de visita técnica y flete si fuera necesario, le será indicado en el momento de solicitar el servicio; si el producto es llevado directo a nuestro taller no hay costo alguno.

Para el caso fuere necesaria la sustitución del artículo adquirido, descrito en la factura, y la Empresa careciere de stock o se hubiese discontinuado la fabricación o importación, el mismo podrá sustituirse por uno de calidad igual o superior dentro de las marcas importadas o representadas por Gelbring S.A.

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ARTÍCULO:

E-MAIL:

TELÉFONO:

DOMICILIO:

LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

PRODUCTO:

FECHA DE COMPRA:

MARCA:

MODELO:

Nº DE FACTURA:

Nº DE SERIE:

DISTRIBUIDOR:

DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LA GARANTÍA:

SELLO Y FIRMA:

Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Celta S.A., empresa importadora y representante de la marca Enxuta, buscamos generar confiabilidad y respaldo seleccionando los mejores diseños y la mejor calidad en nuestros productos, atendiendo la relación entre calidad y precio.

Somos una empresa en constante expansión para poder ofrecerle a nuestros clientes una amplia gama de productos y lograr una mayor eficiencia en todos nuestros servicios.

Términos y condiciones de la garantía (Art. 11 de la Ley 1334/1998)

El presente certificado de garantía es válido únicamente en la República del Paraguay.

Para que tenga validez, asegúrese de que los siguientes datos se encuentren completos por la casa vendedora y preséntelo conjuntamente con su factura de compra.

Asimismo declaro haber sido informado, también en forma previa a esta compra, acerca del lapso del tiempo durante el cual Enxuta se compromete a regular suministro de componentes, repuestos y servicio técnico que será de un año.

Usted podrá hacer uso de este certificado, a través de nuestro Respaldo Post Venta. Es imprescindible que el usuario presente la boleta de compra ante el servicio para la validación del año de vigencia de la garantía, bajo las siguientes condiciones generales:

En el caso de que por deficiencias de fabricación o falla de materiales, partes, piezas y componentes, que impidan el uso normal de funcionamiento del producto, el Respaldo Post Venta cubrirá la reparación en sus talleres, incluyendo mano de obra y repuestos, durante el período de un año a partir de la fecha de compra del producto.

El producto que usted adquirió, ha sido diseñado para uso doméstico familiar, por lo tanto la gratuidad del servicio no será aplicable en el caso de que el producto se destine para uso comercial, industrial y otros de similar naturaleza.

Queda sin efecto esta garantía:

- Cuando la falla o el desperfecto sea ocasionado por descargas eléctricas, sobrecarga de tensiones de la red eléctrica, instalaciones eléctricas y/o sanitarias defectuosas.
- Un hecho imputable al consumidor y/o terceros.
- Accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Instalación incorrecta.
- Maltrato, desconocimiento y corriente o uso inadecuado del producto, instalación, alteraciones, reparaciones o manipuleo realizado por personal no autorizado.
- Defectos causados por el transporte.
- Todos los accesorios de plástico, metal o similares, lamparitas, filtros y mangueras de conexión al agua o a la red sanitaria.

Esta garantía no cubre y son de cargo del usuario, los gastos generados por: locomoción o viáticos del personal técnico, fletes y/o transporte de los productos, los cuales deben ser abonados al momento de recibir el servicio, dicho monto de visita técnica y flete si fuera necesario, le será indicado en el momento de solicitar el servicio; si el producto es llevado directo a nuestro taller no hay costo alguno

CONSTANCIA DE INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO (Art. 8 de la ley 1334/1998).

Por medio de la presente declaro que he recibido información veraz, eficaz y suficiente sobre las características de este producto, sus calidades, composición, garantía y plazo de validez, dirección del local de reclamo y los riesgos que presenta para mi seguridad, todo ello de conformidad a los artículos 8 y 11 de la ley 1334/1998).

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ARTÍCULO:

E-MAIL:

TELÉFONO:

DOMICILIO:

LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

PRODUCTO:

FECHA DE COMPRA:

MARCA:

MODELO:

Nº DE FACTURA:

Nº DE SERIE:

DISTRIBUIDOR:

DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LA GARANTÍA:

SELLO Y FIRMA:

Respaldo Post Venta - Atención Telefónica 021 674 774

E-mail: atencionpostventa@gelbring.com.py

CELTA S.A. - Máximo Caballero esquina José Pappalardo. Asunción, Paraguay

