

**PICADORA DE CARNE
MOD. AL-MC52**

ALLIED
TU ALIADO EN EL HOGAR

ALLIED
SU ALIADO EN EL HOGAR



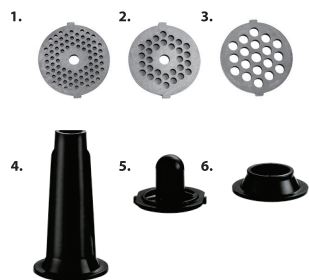
Descubre más productos
ingresando a nuestra web
www.allied.com.uy



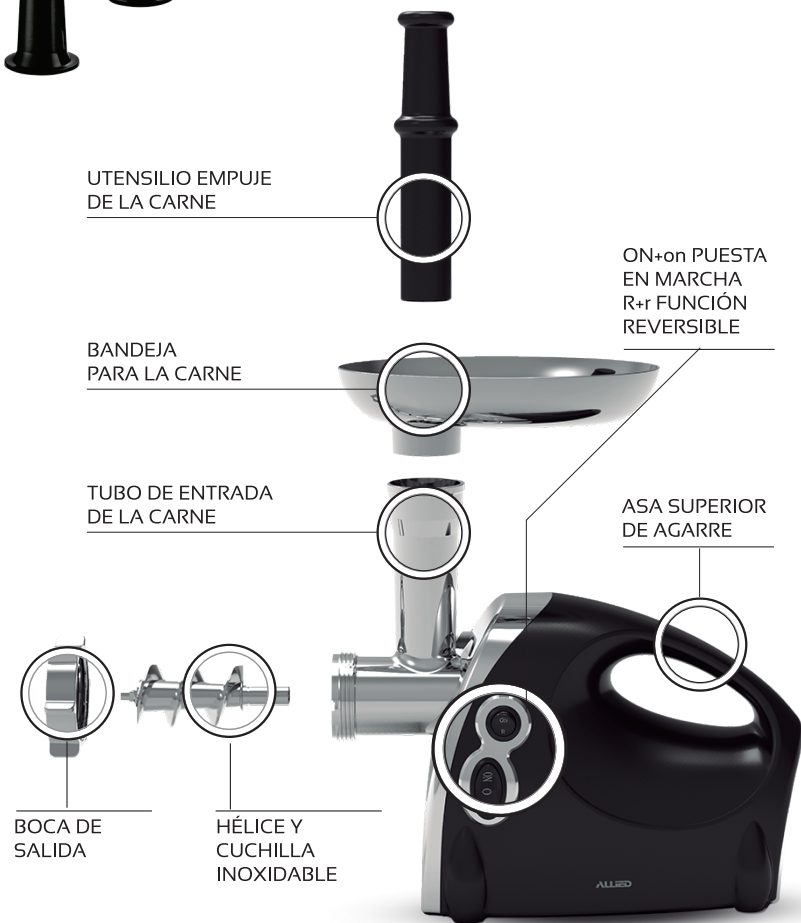
INSTRUCCIONES DE USO

CUCHILLAS INOX - DIFERENTES UTENSILIOS

Cuerpo blanco con frontal cromado / contiene tolva metálica y émbolo / función reversa (acondicionada por pulsador) / 3 discos de salida: fino (3mm) medio (4,5mm) grueso (8mm) / incluye accesorios para hacer salchichas y albóndigas.



1. Disco fino 3mm.
2. Disco medio 4,5mm.
3. Disco grueso 8mm.
4. Utensilio para salchichas.
5. Boquilla para albóndiga.
6. Utensilio para albóndigas.



MANTENIMIENTO

- Limpiar los restos de alimento, pieles o especies con agua y jabón.
- Después secar con un trapo seco.
- Limpiar las piezas de metal con agua y jabón, después del secado aplicar una fina capa de aceite de oliva para mejorar su mantenimiento.
- No utilice disolventes o gasolinas para limpiar la picadora ya que dañaría el color de la misma.

NOTA IMPORTANTE

NO INTRODUCIR EN EL LAVAVAJILLAS NINGUNA DE LAS PIEZAS NI LA PICADORA, PODRÍA OCASIONAR GRAVES DAÑOS IRREPARABLES A LOS ACCESORIOS DE LA PICADORA.

ALMACENAMIENTO

Conserve la caja suministrada para guardar su picadora en óptimas condiciones de embalaje.

INSTRUCCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD

- No utilice la picadora en exteriores no está diseñada para trabajar en sitios abiertos.
- Revise la placa técnica y asegúrese que la potencia coincide con su instalación eléctrica.
- Nunca utilice accesorios que no se hayan suministrado con la picadora o que no hayan sido comprobados por el fabricante.
- Utilice únicamente este manual como referencia para esta picadora.
- Guarde las instrucciones para futuras consultas.
- No use la picadora para otras funciones que no estén reflejadas en este manual, de lo contrario puede ocasionalmente causar heridas severas.
- Para evitar posibles accidentes producidos por descargas eléctricas no toque la picadora con las manos mojadas.
- No permita que los niños o personas con deficiencias psíquicas o físicas manipulen este aparato ya que es un aparato eléctrico y contiene piezas cortantes muy peligrosas.
- Desconecte la picadora antes de limpiarla y vigile al tocar la cuchilla con la mano.
- Antes de utilizar esta picadora revise que el cable esté en perfectas condiciones así como si detecta cualquier anomalía en cualquiera de sus piezas. De ser así este aparato tiene que ser revisado y reparado por un técnico cualificado, lleve el aparato a su proveedor o a un servicio técnico.
- No reemplace ninguna pieza sin consultar antes con un técnico.
- Esta picadora tiene que usar recambios especialmente diseñados por su potencia y diseño.
- Esta picadora está diseñada solo para uso doméstico, en ningún caso para uso industrial.
- Apague siempre la máquina después de cada uso.
- No utilice la máquina en zonas donde se manipule material explosivo o en presencia de líquidos inflamables.
- Para reparar esta máquina es necesario acudir a un centro con personal cualificado.
- Coloque la picadora sobre una superficie seca y estable.
- No descuide nunca la picadora, desconéctela cuando no la use.

ANTES DE USAR LA PICADORA

1. En primer lugar inserte el manguito en forma de "T" en el cabezal de entrada
2. Asegúrese de que está bien fijada.
3. Coloque la hélice de conducción de alimentos.
4. Coloque la cuchilla correspondiente.
5. Coloque los discos de salida
6. Coloque el cabezal de entrada y asegúrese que está bien fijado.
7. Coloque los alimentos a picar en la bandeja y con el utensilio para empujar los alimentos, empújelos hacia adentro.
8. Por favor, antes de usar la picadora limpie bien todas las partes de la máquina y todos los accesorios que estén en contacto con los alimentos.
9. Coloque la picadora sobre una superficie estable.
10. No tenga conectada la máquina cuando esté limpiándola o tenga que cambiar algún accesorio.

CÓMO PICAR CARNE - CONSEJOS

- Los trozos de carne deben tener unos 5 cm de largo por 5cm de ancho, esto facilitará la picada.
- No fuerce nunca la máquina, respete estas medidas de corte.
- Coloque una bandeja en la boca de salida para recoger la carne picada que vaya saliendo.
- Coloque la carne en la bandeja superior y vaya empujándola dentro del manguito con forma "T".
- Utilice el utensilio para empujar los alimentos para introducir la carne en su interior. Recuerde que nunca tiene que empujar la carne o los alimentos con los dedos ya que podría sufrir un accidente con las cuchillas.
- Pulse el botón de encendido ON+on.

FUNCIÓN REVERSIBLE

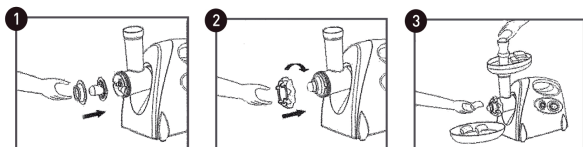
En caso de atasco pulse el botón R+r.

El tornillo de alimentación girará en sentido contrario vaciando el resto de la carne.

Si esto no fuese suficiente apague el aparato y límpielo manualmente teniendo en cuenta las normas de seguridad para prevenir un accidente con los discos.

PREPARAR CROQUETAS

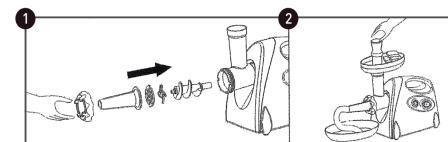
1. Coloque la cuchilla de conducción de alimentos.
2. Coloque la cuchilla de hélice
3. Coloque el utensilio de albóndigas o croquetas
4. Empuje los alimentos con el utensilio para empujar



3

PREPARAR SALCHICHAS

1. Coloque la cuchilla y la hélice.
2. Coloque la bandeja de carne.
3. Coloque el utensilio para hacer salchichas.
4. Empuje los alimentos con el utensilio para empujar.



ENSAMBLAJE DE LOS COMPONENTES

1. Coloque la hélice de conducción de alimentos dentro del manguito forma "T".
2. Inserte la cuchilla forma hélice en su muesca de fijación en la hélice de conducción (9)
3. Encaje el disco correspondiente al grosor escogido.
4. Coloque el utensilio para salchichas.
5. Cierre el utensilio de fijación.
6. Sitúe una bandeja en la salida de los alimentos.
7. Coloque la tripa a rellenar en la vaina para salchichas.
8. Coloque la carne en bandeja.
9. Empuje la carne con el utensilio para empujar.

CONSEJOS

Deje la tripa reposando en un recipiente de agua tibia durante 10 minutos antes de iniciar su relleno.

Moje la vaina para las salchichas para que la tripa se deslice sin ninguna dificultad.

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar el aparato desenchúfelo.
2. No sumerja el aparato o el enchufe en agua.
3. No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
4. Para quitar los discos use alguna herramienta por ejemplo un destornillador ya que si las manipula con los dedos al estar encajada después de ser utilizada podría ocasionarle algún corte.
5. Limpiar las partes exteriores con un paño ligeramente humedecido y secarla después.

4