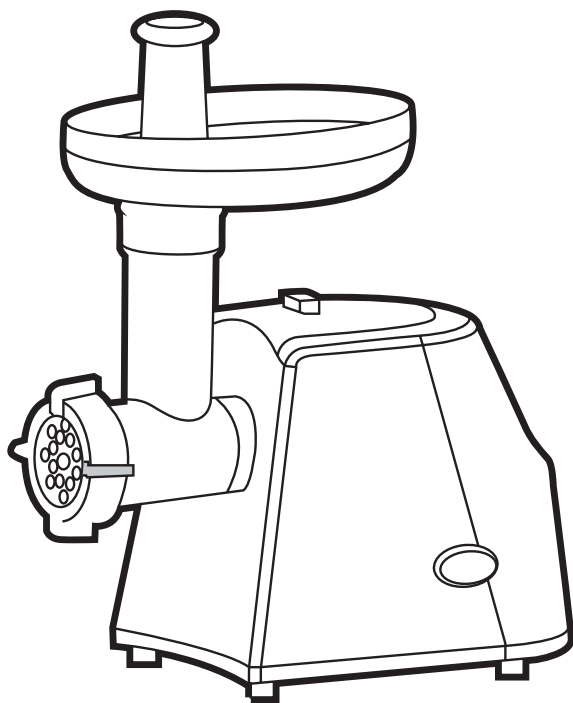


kudu[®]

PICADORA DE CARNE

Modelo KU-PC050-RJ



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Felicitaciones por su compra. Bienvenido a BARREL y a su línea de productos de excelente calidad.

Para disfrutar de su nueva Picadora y maximizar sus prestaciones, le recomendamos leer cuidadosamente este manual y tenerlo siempre a mano para futuras consultas.

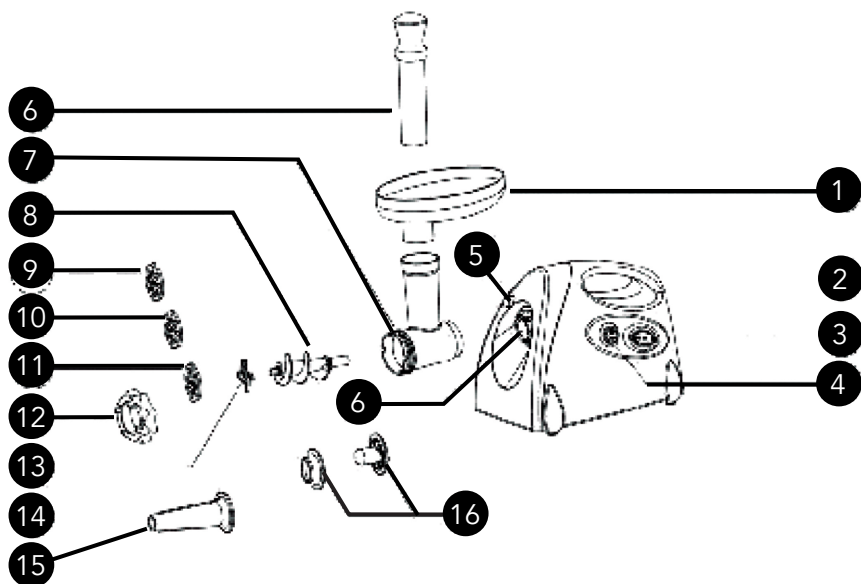
Atención:

No use la picadora hasta no leer el manual de instrucciones. Siga las instrucciones del manual para evitar cualquier tipo de accidentes o daño al equipo.

La picadora es para uso doméstico exclusivamente.

El fabricante se reserva el derecho a introducir cambios al producto que no afecten su funcionamiento.

NUNCA SUMERJA EL MOTOR EN AGUA. Este aparato debe ser conectado a tierra.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Tolva de carga | 9. Tornillo alimentador |
| 2. Cubierta del motor | 10. Placa de corte fino |
| 3. Interruptor de 3 posiciones: | 11. Placa de corte medio |
| ON Encendido | 12. Placa de corte grueso |
| O Detenido | 13. Tuerca de cierre |
| R Reversa o inversor de giro | 14. Cuchilla de corte |
| 4. Interruptor de reversa ON/R | 15. Accesorio para salchichas |
| 5. Botón de desbloqueo | 16. Accesorio para Kippes |
| 6. Alojamiento del cuerpo | |
| 7. Empujador | |
| 8. Cuerpo | |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Este producto está recomendado para uso doméstico únicamente, no para uso comercial o industrial.

- Desenchufe del tomacorriente de pared mientras arme o desarme la unidad.
- El artefacto no debe ser utilizado por niños o personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia o

conocimiento, salvo que hayan sido supervisados o instruidos.

- El artefacto no es un juego, no debe ser utilizado por niños.
- Cuando traslade la unidad, hágalo sujetando con ambas manos la carcaza del motor y no lo haga tomándolo por el cuerpo o por la tolva solamente.
- No coloque la Placa de Corte ni la Cuchilla cuando emplea el accesorio para Kippes.
- Nunca introduzca los alimentos a mano, utilice el empujador de alimentos.
- No triturar alimentos duros como huesos, carozos, frutos secos, etc.
- No triture jengibre y otros materiales con fibra dura. No quesos, no verduras, no chocolate, **sólo carne**. Si observa calentamiento del motor, detenga la marcha hasta que se enfríe y retome la tarea.
- El accionamiento en REVERSA o la inversión de marcha no se debe hacer cuando la máquina está funcionando. Se debe accionar solo cuando el tornillo alimentador se ha detenido por completo y se emplea para desbloquear el mismo. De lo contrario, puede provocar un ruido anormal, chispas internas y daños al motor.
- Después de su uso es normal que queden restos de alimentos sin triturar dentro del cuerpo, los que deben ser desechados.
- Para evitar bloquear el funcionamiento normal, no ejerza excesiva presión con el empujador.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados deben ser reemplazados por el agente de servicio autorizado con el fin de evitar situaciones de peligro.

USO INICIAL

Antes de conectar el enchufe al tomacorriente de pared compruebe que la tensión indicada en la etiqueta se corresponde con la tensión de red de su hogar.

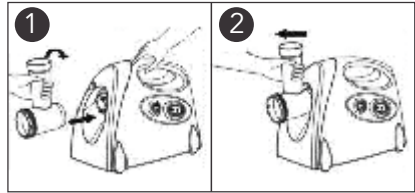
Lave todas las piezas, excepto la carcaza o cuerpo motor, con agua tibia y detergente.

Antes de enchufar verificar que el interruptor esté en posición "O".

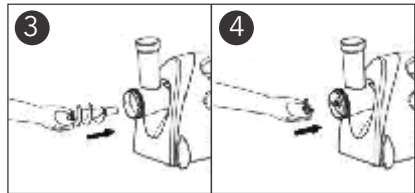
INSTRUCCIONES DE USO

MONTAJE

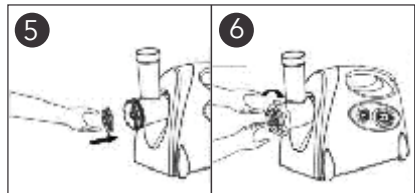
Fig. 1 - Sostenga el Cuerpo e insértelo en el alojamiento. Mueva un poco como muestra la **Fig. 2** en ambas direcciones hasta escuchar un click, indicativo de que el cuerpo quedó enganchado en la carcasa del motor. Intente mover suavemente el cuerpo para asegurarse de que quedó bien enganchado.



Coloque primero el Tornillo Alimentador en el Cuerpo introduciendo primero la parte más fina y girando levemente para que enganche en la carcasa motor (**Fig. 3**).



Coloque a continuación sobre el Tornillo Alimentador, la Cuchilla de Corte con los filos hacia el frente y calzada sobre el encastre que posee el tornillo, para que gire junto con éste (**Fig. 4**).



Ahora, como muestra la **Fig.5**, coloque la Placa de Corte seleccionada, solo una, montada sobre el Tornillo Alimentador y delante de la Cuchilla de Corte, haciendo coincidir los salientes que posee con las ranuras ubicadas en el frente del Cuerpo.



Presente frente al Disco de Corte la Tuerca de Cierre, presione suavemente con un dedo sobre el disco y con la otra mano gire la tuerca en el sentido horario hasta que ajuste firme sobre el Cuerpo (**Fig. 6**). No apriete en exceso.

Coloque la Tolva de Carga y fije su posición. Apoye la unidad sobre una superficie firme.

El paso del aire en la parte inferior y en los lados de la caja del motor deben mantenerse libres para evitar sobrecalentamientos perjudiciales para el motor.

CONSEJOS SOBRE EL USO DE PICADORAS DE CARNE

Cortar todos los alimentos en trozos pequeños, sin hueso y sin grasa, se recomienda para la carne, tamaño aproximado: **20 mm x 20 mm x 60mm** para que ingresen con facilidad en la apertura de la Tolva. Conecte y pulse el botón "ON/R" en la posición "ON", luego el botón **"ON/O/R"** en la posición **"O"**. Ya está en condiciones de conectar el enchufe al tomacorriente de la pared y comenzar a disfrutar del uso de su unidad posicionando en "ON" para funcionar y **"O"** para detener.

Coloque los alimentos en el plato de la Tolva y utilice únicamente el Empujador de alimentos para empujar los mismos dentro de la picadora (**Fig. 7**).

Después de su uso apague el artefacto y desenchúfelo de la fuente de alimentación.

FUNCIÓN DE RETROCESO O REVERSA

En caso de atasco, apagar el artefacto llevando el interruptor **ON/O/R** a la posición **"O"**, fije el interruptor en la posición **ON/R** en la posición **"R"** y luego el interruptor **ON/O/R** al posicionarlo en **"R"** hará girar el motor en sentido contrario, liberando el tornillo de alimentación. Para el giro normal, siga el camino inverso. Detenga posicionando **ON/O/R** en **"O"**. Pulse **ON/R** en la posición **"ON"**. Ahora para giro normal **ON/O/R** en la posición **"ON"**.

Si no funciona, apague el artefacto, desenchúfelo y desarme para limpiarlo.

RECETA KIPPE

Relleno

- Carnedecordero.....100gr
- Aceitedeoliva.....1cuchara
- Cebolla (cortada finamente)1 cuchara
- Especiasa gusto
- Sal a gusto
- Harina1cuchara

Picar la carne de cordero una o dos veces. Freir hasta dorar la cebolla y mezclar con la carne picada, la harina y

todos los condimentos.

Fig. 8, con los salientes encastrados en el cuerpo y coloque a continuación la Tuerca de ajuste en la forma indicada anteriormente. No apriete en exceso (**Fig. 9**). De la máquina sale un tubo cilíndrico (cubierta exterior del KIPPE) que se forma como muestra la **Fig. 10** y luego se procederá a freir los mismos.

CUBIERTA EXTERIOR DEL KIPPE

- Carnemagra450gr
- Harina150-200gr
- Especiasagusto
- Nuezmoscada(cortefino) 1
- Pimientarojaenpolvo agusto

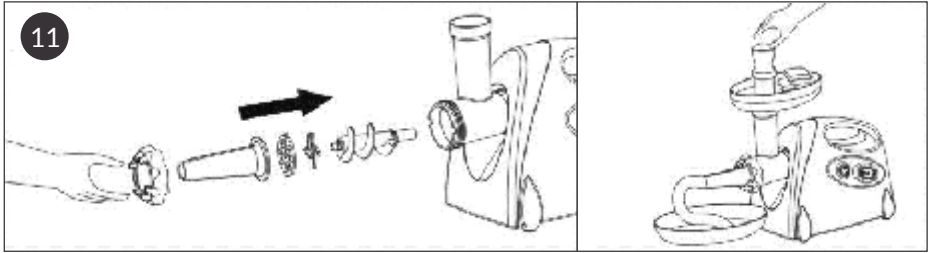
Picar la carne 3 veces y mezclar todos los ingredientes en un tazón. Más carne

y menos harina para la cubierta exterior crean una mejor consistencia y sabor. triturar la mezcla 3 veces. Desenchufe el tomacorriente, no tirando del cable sino del enchufe. Desmante para quitar la placa de corte y la cuchilla de corte. En su lugar coloque el Dispositivo para KIPPE según

SALCHICHAS O CHORIZOS

El montaje se realiza según lo indicado en la **Fig. 11**

Los ingredientes aconsejados, y la forma de preparación son a gusto del usuario.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el motor se haya parado por completo.

Desconectar el enchufe del tomacorriente, no tirando del cable, sino del enchufe.

Desmonte invirtiendo los pasos 6 a 1 según lo indican las figuras.

Si la tuerca de Fijación no se afloja fácilmente con las manos, por favor, utilice las herramientas (**Fig.12**).

Para quitar la placa de corte con facilidad, coloque un destornillador entre la placa de corte y el cuerpo como se muestra y empujándola hacia adelante (**fig. 13**). Apriete el botón de desbloqueo. Sujete el cuerpo y gírelo en el sentido indicado en la **fig. 14**. Entonces el cuerpo se podrá quitar fácilmente.

LIMPIEZA

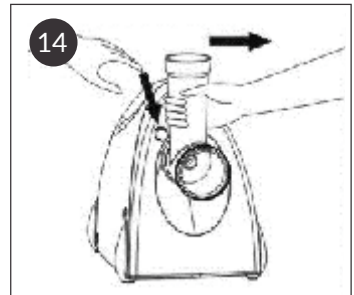
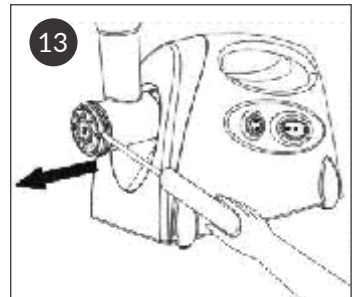
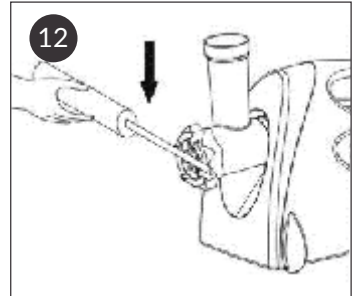
Retire la carne. Lave bien cada pieza en agua tibia y detergente.

No sumerja la carcasa del motor en agua, pues basta con frotarlo con un paño húmedo.


Diluyentes y solventes no se deben emplear para la limpieza.

Pueden agrietar o modificar el color de la unidad. Soluciones líquidas que contengan cloro, pueden manchar las piezas de aluminio.

Finalmente, con un paño embebido con un poco de aceite vegetal, limpie todas las piezas de corte (discos y cuchilla).



INFORMACIÓN TÉCNICA

- Voltaje: 220V- 50Hz
- Producto eléctrico: CLASE II 
- Potencia: 800W

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Todas las reparaciones y mantenimiento del equipo deben ser realizados por servicios técnicos autorizados.

Las reparaciones realizadas por personas no autorizadas implican la pérdida inmediata de los derechos de garantía del producto.

Hacer reparaciones incorrectamente puede derivar en riesgos a las personas y la propiedad.

La empresa se reserva el derecho a hacer modificaciones a la estructura o el diseño de la unidad a fin de lograr mejoras técnicas.

CERTIFICADO DE GARANTÍA kudu®

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 24 (veinticuatro) 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 24 (veinticuatro) 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 iniciará 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 pertenezca n 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 220 Volts de C.A.

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 TÉCNICO CENTRAL

Importa, distribuye y garantiza:

BARREL AMERICA SRL

CUIT: 30-71550155-0

Boulevard del Mirador 290

Piso:5 Dpto:09: Paseo de la Bahía

1670 - Nordelta (Tigre)

Buenos Aires - Argentina

Origen: China

kudu[®]