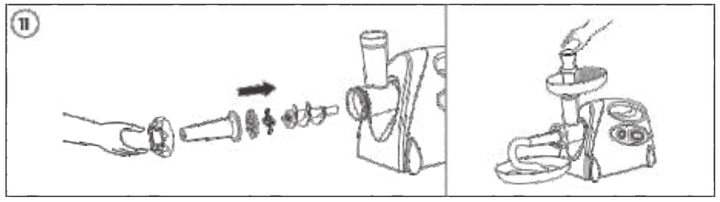
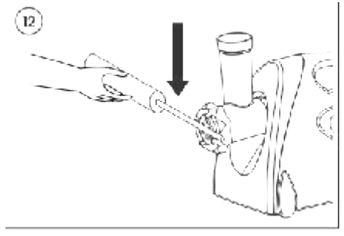
SALCHICHAS O CHORIZOS

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 cabezal como se muestra y empujándola hacia adelante (fig. 13).
- Apriete el botón de desbloqueo. Sujete el cabezal y tubo de alimentación y gírelo en el sentido indicado en la fig. 14. Entonces el cabezal se podrá quitar fácilmente.



LIMPIEZA

Retire la carne. Lave bien cada pieza en agua tibia y detergente.
No sumerja la carcaza 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).
Importante: Las piezas desmontables de aluminio (tolva, cabezal con tubo de alimentación, tornillo alimentador y tuerca de ajuste) no son aptos para lavavajillas. Lavar estas piezas solo con agua tibia de la canilla y detergente.

Garantiza Starken Argentina S.A.
Pedro de Mendoza 3745 - C.A.B.A. CP: 1294 ralvarez@ken-brown.com.ar

El producto **Picadora de carne SD-9000** cuenta con 6 meses de garantía. Dicho período comienza a regir a partir de la fecha de facturación. Para verificar la mencionada fecha y hacer el reclamo por garantía, el consumidor final deberá presentar el presente certificado y la factura de compra del producto en cuestión.

NO SE PODRÁ RECLAMAR UNA GARANTÍA SIN EL MENCIONADO COMPROBANTE.

Starken Argentina S.A. garantiza el normal funcionamiento de este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio material, por el término de SEIS (6) MESES, comprometiéndose a reparar o cambiar, sin cargo alguno, cualquier pieza o componente que fallare en condiciones normales de uso descriptas en el manual del usuario, dentro del mencionado período.

La empresa se compromete a reparar este artículo en un plazo que no excederá a los 60 días contados a partir de la fecha de solicitud de reparación siempre que no medien causas ajenas o de fuerza mayor debido a la falta de algún repuesto que deba ser importado.

Quedan exceptuadas de ésta garantía aquellos productos que:

Presenten golpes o rayaduras causadas por el transporte. Productos que sean utilizados para fines no domésticos. Deterioros ocasionados por salitre, humedad, ácidos, animales o insectos. Daños por incendios, inundaciones, terremoto, golpes, maltratos, casos fortuitos. Conexión y/o uso inadecuado contrario al que se indica en el manual de uso. Fallas debidas a errores en la instalación y roturas o daños en plásticos, cables y fichas. Los daños que se generen por interrupción de energía eléctrica y/o alteración de la misma, golpes de tensión de red distinta a la especificada a utilizar, instalación eléctrica deficiente y/o desperfectos ocasionados a consecuencia de ello. Cuando haya sido abierto, intervenido o intentado reparar y/o modificar este artefacto por persona y/o taller no autorizado por Starken Argentina S.A. o en algún modo aparezcan alterados los números de serie, tanto en el artefacto como en el certificado, así como en la Factura de compra.

Quedan excluidos del presente certificado accesorios, carcasas, gabinetes, cables de conexión e interconexión.

El presente certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina. Durante su vigencia los gastos de traslado, se regirán por la ley 24.240 y la Resolución SCI Nº 495/88.

Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias para el funcionamiento del producto se indican en el manual de instrucciones.

Toda intervención de nuestro Departamento de Servicio Técnico o de un Servicio Técnico Autorizado, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

AGENTES DE SERVICIO TÉCNICO
En nuestra página podrá encontrar el listado completo de agentes de servicio técnico en todo el país. También podrá escanear el QR para acceder al listado.

ken-brown.com.ar/servicio-tecnico/

Serie Dorada

PICADORA DE CARNE
SD-9000

MANUAL DE INSTRUCCIONES

IMÁGENES A MODO ILUSTRATIVO

seriedorada.com.ar

Antes de usar la unidad, lo invitamos a que lea atentamente el Manual con el fin de familiarizarse y así optimizar su funcionamiento y evitar daños o accidentes. Preste especial atención a las instrucciones de seguridad.
NUNCA SUMERJA EL ARTEFACTO EN AGUA.

PRECAUCIONES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas, que incluyen las siguientes:

1/ Todos los elementos de embalajes deben mantenerse fuera del alcance de niños.

2/ Asegúrese de que el aparato se encuentra en perfectas condiciones antes de utilizarlo. Antes de conectar el aparato verificar que los datos de la placa de especificaciones técnicas del producto (tensión, frecuencia) correspondan a aquellos de la red eléctrica.

3/ Este producto está diseñado sólo para uso doméstico. Cualquier tipo de empleo que no fuera el apropiado para el cual este producto ha sido concebido, eliminará toda responsabilidad del fabricante sobre eventuales daños derivados del uso inapropiado. Sólo debe ser usada para la preparación de alimentos.

4/ Elija un lugar cerca de un tomacorriente. Verifique el buen estado de la línea y el toma y el interruptor de encendido se encuentre en la posición "O".

5/ Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la base del motor, el cable, el enchufe ni ninguna parte del artefacto en agua u otros líquidos.

6/ No lo use a la intemperie, o expuesto al aire libre. No la exponga al calor, ni al sol, a la humedad o a los cantos agudos. No la sumerja en agua. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado desconéctelo de la red eléctrica. No toque el agua.

7/ No permita que el cable cuelgue en la pileta, tablas de cortar, del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes. No toque ninguna de las partes móviles del aparato cuando éste está en uso.

8/ Para evitar accidentes a los niños con la electricidad, cuide que el cable no cuelgue hacia abajo y que ellos no tengan acceso al aparato.

9/ Modificaciones no autorizadas en la estructura del aparato pueden causar altos riesgos de seguridad.

10/ Cuando no quiera utilizar el aparato, o en caso de limpieza, desconéctelo y retire el enchufe del tomacorriente.

11/ No utilice accesorios diferentes a los recomendados o provistos por el fabricante.

12/ 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.

13/ No coloque la Placa de Corte ni la Cuchilla cuando emplea el accesorio para Kippes.

14/ Nunca introduzca los alimentos a mano, utilice el empujador de alimentos.

15/ No triturar alimentos duros como huesos, carozos, frutos secos, etc.

16/ No triture jengibre y otros materiales con fibra dura. No quesos, no verduras, no chocolate, sólo carne.

17/ Si observa calentamiento del motor, detenga la marcha hasta que se enfríe y retome la tarea.

18/ 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.

19/ Después de su uso es normal que queden restos de alimentos sin triturar dentro del cuerpo, los que deben ser desechados.

20/ Para evitar bloquear el funcionamiento normal, no ejerza excesiva presión con el empujador.

21/ Al desconectar la ficha de conexión no tire nunca del cable.

22/ No toque el aparato con manos o pies húmedos o mojados.

23/ No opere el producto si el cable o el enchufe se encuentra en mal estado, o si tiene alguna de sus partes dañadas o averiadas. Llévelo al Servicio Técnico autorizado más cercano. Controle regularmente que los cables de la jarra estén en perfectas condiciones.

24/ Nunca deje el artefacto sin supervisión mientras lo esté usando.

25/ Use únicamente repuestos originales. De lo contrario, correrá el riesgo de lesionarse y/o dañar el producto. Cada vez que se requiera cambiar el cordón de alimentación o el producto no funcione correctamente, tal tarea deberá ser efectuada por un técnico especializado y utilizando repuestos originales del producto. No trate de repararla usted mismo.

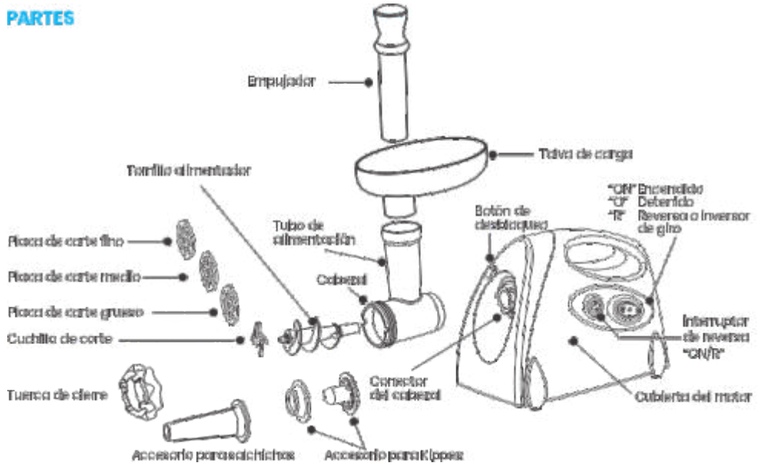
26/ Este producto no está destinado para ser utilizado por personas (incluido niños), con una reducción de la capacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción en relación con el uso del artefacto, por una persona responsable de su seguridad.

27/ Siempre desconéctela de la alimentación al moverla de un lugar a otro o antes de limpiarla.

28/ Cuando no utilice el producto por un tiempo, desconéctelo y guárdelo de forma adecuada sin tirar del cable.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

PARTES



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

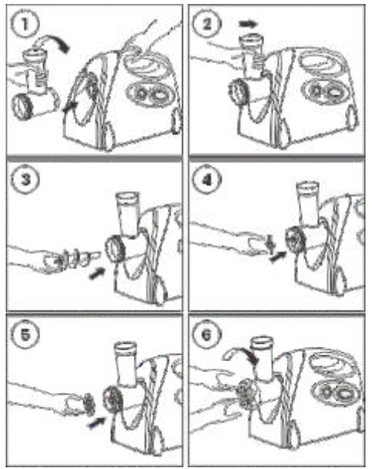
Fig. 1 - Sostenga el Cabezal y tubo de alimentación e insértelo en el conector del cabezal. Mueva un poco como muestra la Fig. 2 en ambas direcciones hasta escuchar un click, indicativo de que el cabezal quedó enganchado en la carcaza del motor. Intente mover suavemente el cabezal para asegurarse de que quedó bien enganchado.

Coloque primero el tornillo alimentador en el cabezal introduciendo primero la parte más fina y girando levemente para que enganche en la carcaza 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 cabezal.

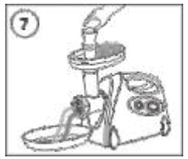
Presente frente al disco de corte la tuerca de cierre, presione suavemente con un dedo sobre el disco y con la otra mano gire la tuerca en el sentido horario



hasta que ajuste firme sobre el cabezal (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 y desenchúfelo de la fuente de alimentación.

RECETA KIPPE

Relleno

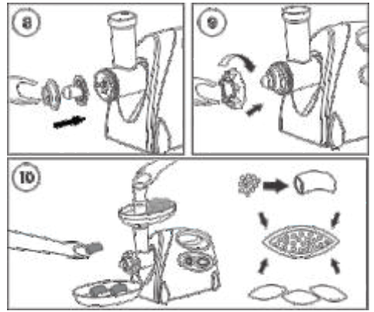
Carne de cordero	100gr
Aceite de oliva	1 cuchara
Cebolla (cortada finamente)	1 cuchara
Especias a gusto	
Sal a gusto	
Harina	1 cuchara

Picar la carne de cordero una o dos veces. Freír hasta dorar la cebolla y mezclar con la carne picada, la harina y todos los condimentos.

Cubierta exterior del kippe

Carne magra	450gr
Harina	150-200gr
Especias a gusto	
Nuez moscada (corte fino)	1
Pimienta roja en polvo a gusto	

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. Desmonte para quitar la placa de corte y la cuchilla de corte. En su lugar coloque el Dispositivo para KIPPE según Fig. 8, con los salientes encastrados en el cuerpo y coloque a continuación la tuerca de cierre 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 freír los mismos.