

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Asistencia Técnica y E-Certificado de Garantía [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **PICADORA DE CARNE MANUAL**

### **MANUAL DE INSTRUCCIONES**

Seguimos comprometidos a ofrecerle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la Mitad", "Mitad de Precio" o cualquier otra expresión similar utilizada por nosotros sólo representa una estimación de los ahorros que podría beneficiarse de la compra de ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no significa necesariamente que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le rogamos que compruebe detenidamente al realizar un pedido si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## PICADORA DE CARNE MANUAL

### MODELO:

C#8



S#8



S#10



10#

S#12



12#

### ¿NECESITA AYUDA? ¡CONTACTE CON NOSOTROS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:

✉ [CustomerService@vevor.com](mailto:CustomerService@vevor.com)

Esta es la instrucción original, por favor lea todas las instrucciones del manual cuidadosamente antes de operar. VEVOR se reserva una clara interpretación de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que ha recibido. Por favor, disculpe que no le informemos de nuevo si hay alguna actualización tecnológica o de software en nuestro producto..

**Este manual cubre una variedad de especificaciones, por favor los usuarios de acuerdo con la descripción del producto correspondiente real y el uso.**

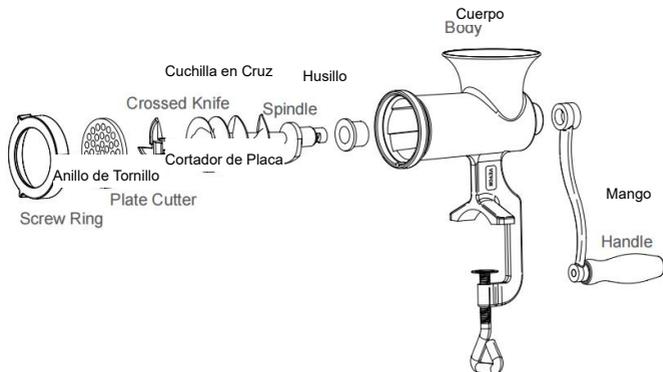
## **GARANTÍA IMPORTANTE**

**ADVERTENCIA:** Antes de utilizar este dispositivo, lea este manual de instrucciones por completo y téngalo a mano para futuras consultas. Siga siempre las precauciones básicas de seguridad cuando utilice estos dispositivos. Entre ellas se incluyen:

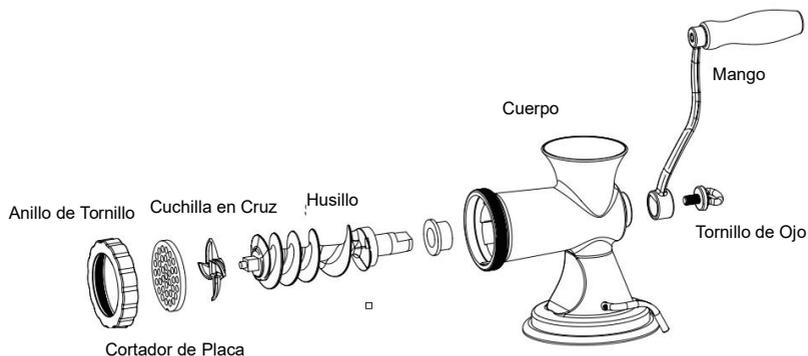
1. No permita que niños menores de 14 años utilicen la máquina. Este producto sólo puede ser utilizado o mantenido por niños mayores de 14 años, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas no cualificadas con la adecuada supervisión de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
2. Para un funcionamiento y una vida útil óptimos del aparato, siga las instrucciones.
3. Los ácidos alimentarios corroen el metal. Limpie siempre este equipo de preparación de alimentos inmediatamente después de cada uso. Para mantener el aspecto y aumentar la vida útil, límpielo a diario.
4. El uso de accesorios o modificaciones no previstos por el fabricante puede ocasionar riesgos. Este producto sólo debe utilizarse para los fines previstos y de la forma indicada en las instrucciones. Cualquier otro tipo de uso se considerará inadecuado y peligroso. El fabricante no se responsabiliza de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto y de la instalación.
5. No introduzca la carne en la entrada de alimentación con las manos. Presione con la varilla.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# DIAGRAMA ESQUEMÁTICO&CONFIGURACIÓN



Este diagrama se aplica a : **C#8** , **S#10** **S#12**



Este diagrama se aplica a : **S#8**

## Otros Accesorios:

Tubos para Salchichas    Accesorio para Galletas    Cabezal Moledor  
 Varilla de Empuje    Cepillo    Cortador de Placas

\* Los accesorios y la configuración de cada modelo pueden ser diferentes, prevalecerá el tipo.

## CONFIGURACIÓN:

Modelo	Calibre	Material	Accesorios
C#8	#8	Cuerpo:Hierro fundido Eje:Hierro fundido Cuchilla: Acero Cortador de placas: Acero Anillo de tornillo: Hierro fundido Tubos para salchichas:Plástico	Cortador de Placas*(1+1) Tubos para Salchichas*3 Barra de Empuje*1
S#8	#8	Cuerpo:Acero inoxidable Eje:Acero inoxidable Cuchilla:Acero inoxidable Cortador de placas:Acero inoxidable Anillo del tornillo:Acero inoxidable Tubos para salchichas:Acero inoxidable	Cortador de Placas*(1+1) Tubos para Salchichas*1 Varilla de Empuje*1 Cepillo*1 Accesorio para Galletas*1 Cabezal Picador*1
S#10	#10	Cuerpo:Acero inoxidable Eje:Acero inoxidable Cuchilla:Acero inoxidable Cortador de placas:Acero inoxidable Anillo del tornillo:Acero inoxidable Tubos para salchichas:Acero inoxidable	Cortador de Placas*(1+1) Tubos para Salchichas*1 Varilla de Empuje*1 Cepillo*1
S#12	#12	Cuerpo:Acero inoxidable Eje:Acero inoxidable Cuchilla:Acero inoxidable Cortador de placas:Acero inoxidable Anillo del tornillo:Acero inoxidable Tubos para salchichas:Acero inoxidable	Cortador de Placas*(1+1) Tubos para Salchichas*1 Varilla de Empuje*1 Cepillo*1 Accesorio para Galletas*1

## INSTRUCCIONES DE USO

### Instalación (C#8 S#10 S#12)

Sujete la máquina a lo largo del borde de la mesa (el grosor máximo no es superior a 5 cm) y apriete el tornillo de fijación de la parte inferior para que la máquina pueda sujetar la mesa y fijarla firmemente.

- Monte el tornillo sin fin, la cuchilla cruzada, el cortador de placas y la tuerca en secuencia:

1. Una cuchilla cruzada tiene una hoja que mira hacia fuera.
2. Haga coincidir la ranura del cortador de placas y la parte saliente del cuerpo.
3. No apriete demasiado la tuerca.
4. Instale el mango, el mango hacia fuera, apunte a la ranura final del tornillo sin fin.

### Instalación (S#8)

- Fijación tipo ventosa y fijación tipo clip de acero de dos maneras:

1. Coloque la picadora de carne cerca del borde de la mesa, presione hacia abajo la llave de ventosa y pegue la picadora de carne firmemente a la mesa.
2. Utilice un clip de acero para apretar los tornillos de fijación del clip de acero en el cuerpo y la parte inferior para que la máquina pueda sujetar la mesa fijada firmemente.



- Monte el tornillo sin fin, la cuchilla cruzada, el cortador de placas y la tuerca en secuencia:

1. La cuchilla cruzada tiene una hoja orientada hacia el exterior.

2. Haga coincidir la ranura del cortador de placas y la parte saliente del cuerpo.

3. No apriete demasiado la tuerca.

4. Instale el mango, con el mango hacia fuera, y apunte a la ranura final del tornillo sin fin.

### **Carne picada**

- Primero, lave la picadora de carne con detergente y agua caliente, ya que la máquina se untó con aceite durante la producción. (La carne funciona mejor cuando está refrigerada; retire la piel, los tendones y los huesos antes de picar la carne. A continuación, corte la carne en tiras largas (de unos 2 cm de ancho), añada la carne paso a paso desde la entrada, gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj y pique la carne.

- Si la picadora de carne se atasca o tiene dificultades para girar, gire la manivela en sentido contrario a las agujas del reloj para eliminar el atasco, afloje la tuerca y retire la placa de carne y la cuchilla para limpiarlas.

### Elaboración de salchichas

1. Retire el cuchillo en cruz y el cortador de placas, instale los tubos de salchichas y coloque las tripas sobre ellos.

2. Encurta la carne picada con condimentos durante 1 a 2 horas.

3. Tome la comida preparada salada en la entrada, gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj.

4. Ate la salchicha con hilo de algodón cada 10 cm.

### **Rectificado**

1. Retire el Cuchillo Cruzado y el Cortador de Platos, Instale el Cabezal Moledor.

2. Tome los alimentos como granos de café en la entrada, gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj.



## Fabricación de galletas

1. Retire la cuchilla en cruz y el cortador de placa e instale el accesorio para galletas.
2. Tome la masa en la entrada, gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj.

## Ámbito de aplicación

- Porcino, ternera, cordero, pollo y otras carnes. (La ternera o el cordero tienen tendones deben congelarse antes de picarlos.)
- Pescado espinoso, esqueleto de pollo y esqueleto de pato estarán bien. La espina sólida de pescado será más difícil de picar.
- Pimiento, rábano, champiñón, ajo, apio, etc., se pueden mezclar con la carne picada.
- Nueces sin cáscara, cacahuetes, judías, nueces, etc.

No pique los siguientes alimentos

- Alimentos blandos difíciles de cortar, como la piel, los tendones, etc.
- Huesos de cerdo y otros huesos duros.
- Si desea probar otros alimentos no incluidos en la lista, deberá asumir la pérdida ocasionada.

## TROUBLESHOOTING

Problemas	Solución
La carne picada no funciona bien	Comprobar si la cuchilla está montada al revés, si los tendones de carne están demasiado enredados con la cuchilla, desenroscar la tuerca y retirar los tendones de carne. Cortar la carne en tiras largas (de unos 2 cm de ancho), y secar la humedad de la superficie de la carne.
El picado es duro	Comprobar si la tuerca está demasiado apretada, comprobar si la carne coge piel o hueso, si los tendones de la carne están demasiado enredados con la cuchilla.
Velocidad lenta de fabricación de salchichas	Comprobar si el cortaplatos y el cuchillo cruzado están sacados. Comprobar si la funda es demasiado fina.
El manguito del eje tiene fugas	Comprobar que el manguito del eje y el tornillo sinfín giran con suavidad y que no hay fugas de agua. Comprobar si la carne tiene exceso de humedad.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Después de utilizar la picadora de carne, desmonte las piezas y enjuáguelas con agua tibia. Séquelas y vuelva a montarlas.
2. Si el cortador de placas no es fácil de limpiar, muele algunas zanahorias antes de limpiarlo.

Dirección: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai  
Importado a AUS: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122  
Australia

Importado a EE.UU.: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim Place,  
Rancho Cucamonga, CA 91730



Pooledas Group Ltd  
Unit 5 Albert Edward House, The  
Pavilions Preston, United Kingdom



SHUNSHUN GmbH  
Römeräcker 9 Z2021, 76351  
Linkenheim-Hochstetten, Germany

**HECHO EN CHINA**

**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Asistencia Técnica y E-Certificado de Garantía**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**