

PICADORA DE CARNE MOD. AL-MC52

GUÍA RÁPIDA DE ENSAMBLAJE Y USO

Siga estas instrucciones para un armado correcto y un uso seguro de su picadora de carne Allied.



1. ENSAMBLAJE CORRECTO – ORDEN OBLIGATORIO

Arme los componentes en el siguiente orden, desde el interior hacia el exterior (de la máquina hacia afuera).

<p>1 COLOQUE EL CABEZAL/TUBO</p> <p>Inserte el cabezal/tubo en la máquina y gírelo en sentido antihorario hasta ajustarlo firmemente.</p>	<p>2 INSERTE LA HÉLICE (TORNILLO SIN FIN)</p> <p>Introduzca la hélice dentro del tubo, empujándola hasta el fondo.</p> <p>Debe quedar completamente alojada y centrada.</p>	<p>3 COLOQUE LA CUCHILLA</p> <p>Coloque la cuchilla inoxidable sobre el eje de la hélice.</p> <p>IMPORTANTE: el filo / cara plana debe mirar hacia afuera, contra el disco.</p>	<p>4 COLOQUE EL DISCO DE SALIDA</p> <p>Elija el disco deseado y colóquelo sobre la cuchilla, encastrando sus muescas.</p> <p>3 mm (fino) 4,5 mm (medio) 8 mm (grueso)</p>	<p>5 AJUSTE LA ROSCA FRONTAL</p> <p>Coloque la rosca frontal (boca de salida) y ajústela firmemente, en sentido horario.</p> <p>Ajuste firme pero sin forzar.</p>	<p>6 COLOQUE LA BANDEJA</p> <p>Coloque la bandeja sobre el tubo de entrada.</p>	<p>7 USE SIEMPRE EL EMPUJADOR</p> <p>Utilice únicamente el empujador plástico para introducir los alimentos.</p> <p>Nunca use los dedos, cubiertos ni otros utensilios.</p>
--	---	---	--	---	--	---



ADVERTENCIA

Si la hélice no queda bien colocada o la cuchilla queda invertida, la picadora puede girar pero **NO PICARÁ** correctamente, puede atascarse o empujar la carne hacia atrás.

ORIENTACIÓN CORRECTA DE LA CUCHILLA

CORRECTO



El filo / cara plana debe mirar hacia **afuera**, contra el disco.

INCORRECTO



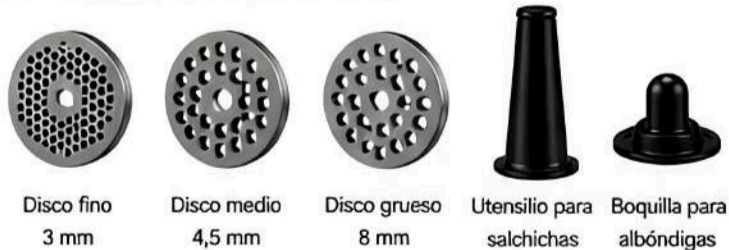
Si el filo mira hacia **adentro** (o hacia la hélice), no picará correctamente.



¡ADVERTENCIA IMPORTANTE! JAMÁS LAVAR EN LAVAVAJILLAS

Ninguna pieza de esta picadora es apta para lavavajillas. El calor, los detergentes y la humedad pueden dañar los componentes, deformarlos y reducir la vida útil del producto. Lave todas las piezas a mano con agua tibia y detergente neutro.

2. ACCESORIOS INCLUIDOS



Estos accesorios permiten preparar carne picada en diferentes texturas, salchichas y albóndigas.

3. FUNCIONAMIENTO



4. CONSEJOS IMPORTANTES

- Use únicamente el empujador plástico. Nunca introduzca dedos ni utensilios metálicos.
- Corte la carne en trozos pequeños de 2-3 cm y de manera gradual.
- El filo de la cuchilla debe mirar hacia afuera, contra el disco.
- Ajuste la rosca frontal firmemente, pero sin exceso.
- Desarme y lave todas las piezas con agua tibia y detergente neutro. Seque bien.

5. ERRORES COMUNES

- Cuchilla colocada al revés.
- Disco mal alineado.
- Hélice no completamente insertada.
- Rosca frontal floja.
- Empujar la carne con cubiertos o manos.

6. RECOMENDACIONES GENERALES



Use carne fresca sin huesos ni nervios duros.



Para un mejor resultado, la carne puede estar fría (no congelada).



No use la máquina por más de 10 minutos continuos. Deje enfriar antes de volver a usar.



Desconecte la máquina antes de armar, desarmar o limpiar.



SEGURIDAD ANTE TODO: Lea el manual completo antes de usar su picadora de carne ALLIED AL-MC52 y siga todas las instrucciones para garantizar un uso seguro y prolongar la vida útil del producto.