



**MANUAL DE INSTRUCCIONES
PICATODO CON DOBLE CUCHILLA
ED-3378**



ESTIMADO CLIENTE

¡Felicitaciones por su compra!

Por favor lea cuidadosamente este manual y guárdelo para su futura referencia.

Si necesita soporte adicional no dude en escribir a: info@premiermundo.com

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	2
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	2
DESCRIPCIÓN	3
INSTRUCCIONES DE USO	3
PICATODO	3
CÓMO HACER SALSA DE FRUTAS O VEGETALES	3
LICUAR Y BATIR	4
MANTENIMIENTO	4
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	4
ESPECIFICACIONES	4
DIAGRAMA DE CIRCUITOS	4

	PRECAUCIÓN	
RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO, NO ABRA		
<p>Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.</p>		
	Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad que constituye un riesgo de choque eléctrico.	
	Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.	

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

INTRODUCCIÓN

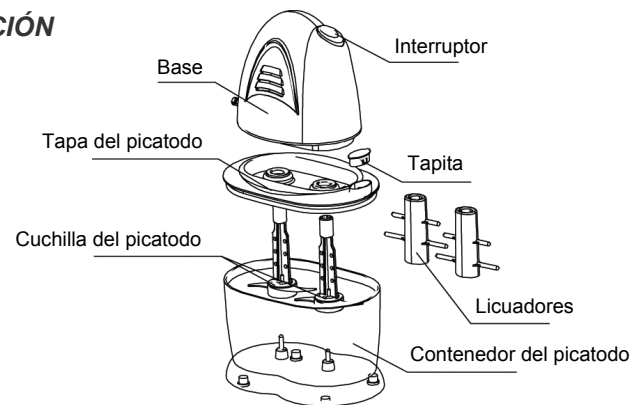
Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su picatodo, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo.

! INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea este manual cuidadosamente antes de comenzar a utilizar la unidad.
- Esta unidad no debe ser utilizada por personas con capacidades físicas o mentales reducidas, por niños o personas sin experiencia, a menos que sean supervisados e instruidos en el corrector funcionamiento.
- Los niños deben recibir especial atención para asegurarse que no juegan con la unidad.
- Antes de usar la unidad, asegúrese que el voltaje de la unidad corresponde al del lugar donde la va a conectar.
- Desconecte el cable de poder cuando no esté utilizando la unidad y antes de llevar a cabo la limpieza o el mantenimiento.
- No deje la unidad desatendida cuando esté conectada. Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- No encienda ni utilice la unidad si muestra algún signo de falla.
- No introduzca la unidad en el agua para lavarla ni tampoco la manipule con las manos mojadas.
- La temperatura del agua no debe ser mayor de 60°C al limpiar la unidad.
- No la utilice en cada ciclo por un tiempo prolongado, para evitar daños en las partes.
- Cuando el motor esté funcionando, no introduzca los dedos ni ningún objeto en la unidad.
- Tenga especial cuidado en la manipulación de la unidad debido a que las cuchillas son bastante afiladas.
- Apague y desconecte la unidad del tomacorriente antes de cambiar cualquier accesorio a acercarse a partes de movimiento.
- Si el cable de poder está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personal calificado.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento y reparación a personal de servicio técnico calificado.

Dispositivo de seguridad: El motor está equipado con un dispositivo de protección, el cual apagará la unidad automáticamente si se presenta una sobrecarga y la unidad sólo funcionará después de enfriarse.

DESCRIPCIÓN



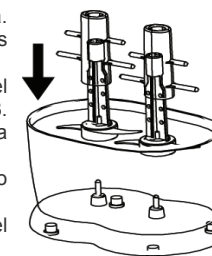
INSTRUCCIONES DE USO

PICATODO

1. Coloque el contenedor del picatodo sobre una superficie horizontal y seca. Coloque las cuchillas en el contenedor. (Nota: No utilice los licuadores).
2. Coloque la carne cortada en pedazos pequeños de 10 o 20 milímetros de grosor, sin huesos o músculos dentro del contenedor del picatodo (el volumen no debe ser mayor a 300 gramos) y luego coloque la tapa del picatodo y la base.
3. Presione el interruptor y actívelo por 2 o 3 segundos cada vez, uno después de otro.
4. Cuando la comida esté picada como desea, apague la unidad. Una vez el motor se detenga por completo, retire el contenedor y saque la comida.
5. **Nota: Si agrega un poco de vino para cortar la carne, el resultado será mucho mejor.**

CÓMO HACER SALSA DE FRUTAS O VEGETALES

1. Coloque el contenedor del picatodo sobre una superficie horizontal y seca. Coloque las cuchillas en el contenedor. Luego coloque los licuadores (observe el dibujo).
2. Coloque los alimentos en cubitos de 20 a 25 milímetros dentro del contenedor. Asegúrese que el volumen del contenedor no es mayor a 2/3. Agregue un poco de agua al contenedor de tal forma que la comida pueda ser batida con facilidad. Ahora coloque la tapa del picatodo y la base.
3. Presione el interruptor y actívelo por 2 o 3 segundos cada vez, uno después de otro.
4. Cuando la comida esté picada como desea, apague la unidad. Una vez el motor se detenga por completo, retire el contenedor y saque la comida.
5. **Nota: Para hacer salsa recuerde que debe agregar un poco de agua.**



LICUAR Y BATIR

Función utilizada para hacer malteadas con helado.

1. Coloque el contenedor del picatodo sobre una superficie horizontal y seca. Coloque las cuchillas en el contenedor. (Nota: No utilice los licuadores).
2. Coloque las papas o zanahorias en el contenedor en pedazos pequeños (el volumen de comida no debe ser mayor de 250 gramos) o los alimentos que desee (que no exceda la mitad del contenedor). Agregue un poco de agua o leche en el contenedor de tal forma que la comida pueda ser batida con facilidad. Ahora coloque la tapa del picatodo y la base.
3. Presione el interruptor y actívelo por 2 o 3 segundos cada vez, uno después de otro.
4. Cuando la comida esté picada como desea, apague la unidad. Una vez el motor se detenga por completo, retire el contenedor y saque la comida.

MANTENIMIENTO

Evite que la unidad se golpee ya que puede deformarse o dañarse. Una vez termine de utilizarla, limpie la unidad y las partes con una prenda húmeda suave y deje que se seque completamente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta lista es para ayudarle a resolver problemas simples que pueden presentarse en el uso de la unidad. Por favor léala y verifique estos puntos antes de solicitar ayuda de personal de servicio técnico autorizado.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El motor no funciona	El dispositivo de seguridad no está conectado	Arme de nuevo la unidad y conecte correctamente la base
El motor se sobrecalienta o huele mal	Hay mucha comida para cortar o se usa un tiempo de corte muy largo	Retire un poco de alimentos e intente de nuevo cuando se haya enfriado
El corte de la carne no resulta bueno	La carne tiene muchos músculos o hay demasiada carne en el contenedor	Retire esas partes de la carne o reduzca el volumen

ESPECIFICACIONES

Voltaje AC 110V
Frecuencia 60Hz
Potencia 300 Vatios
Tiempo de Operación Continua ≤1min
Velocidad de Rotación 3500r/min
Tiempo de Intervalo ≥1min

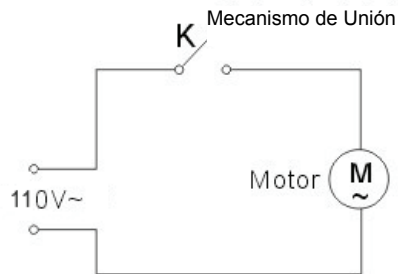


DIAGRAMA DE CIRCUITOS



**INSTRUCTION MANUAL
TWIN BLADE CHOPPER
ED-3378**



DEAR CUSTOMER

Congratulations for your purchase!
Please read this manual carefully and keep it for future reference.
If you need additional support please write to: info@premiermundo.com

INDEX

INTRODUCTION 2
 SAFETY INSTRUCTIONS 2
DESCRIPTION 3
USE INSTRUCTIONS 3
 CHOPPER 3
 MAKING FRUIT/VEGETABLE SAUCE 3
 BLENDER, MAKING MILK SHAKE 4
MAINTENANCE 4
TROUBLESHOOTING 4
SPECIFICATIONS 4
CIRCUIT DIAGRAM 4

	CAUTION RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN	
<p>Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.</p>		
	<p>This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.</p>	
	<p>This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.</p>	

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panama:	300-5185
Website:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE

This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

INTRODUCTION

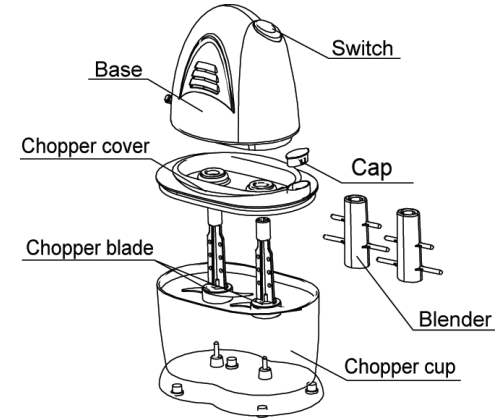
In order to achieve the best performance of your chopper please read this instruction manual carefully before using it.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read this manual carefully before operating this unit.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Before using this unit, check the mains power voltage corresponds to the voltage shown on the marking plate.
- Always remove the plug from the power socket when this unit is not in use and before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Never leave this unit unattended when it is switched on. Keep this unit out of the reach of the children.
- Do not switch the appliance on if it appears to be faulty in any way.
- For repairs, accessories or power cord replacement, contact your dealer or an authorized Service Center.
- It is not allowed to immerse the base into water for cleaning and it is forbidden to start the unit or press the control button by wet hands.
- The water temperature should not be over 60°C when cleaning the unit.
- Do not run this unit long-time, otherwise the inner parts will be damaged.
- When the motor is running, do not insert your finger or other objects into the machine and container.
- The instructions for food processors and blenders shall warn of potential injury from misuse. They shall state that care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Safety protection: The motor is equipped with protective setting, which will turn off the unit automatically while overloading and re-operate it after cooling.

DESCRIPTION



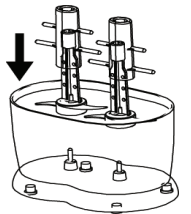
USE INSTRUCTIONS

CHOPPER

1. Place the chopper cup on a dry and horizontal surface. Put the chopping blades in the chopper cup. (Note: Do not use blender)
2. Put the meat (cut into small piece with 10-20mm thickness, without bone and muscle) into the chopping cup (the volume of food should not be more than 300g) and then close the chopper cover and the base connection.
3. Turn on the power, start switch moving fast points (namely move 2-3 seconds, 2-3 seconds) 3 ~ 5 times, after continuous operation.
4. When the food has been cut into desired pieces, turn off the unit. After the motor stop running, remove the container and take out the food.
5. **Note: Chopper meat while added to a little wine, the effect better.**

MAKING FRUIT/VEGETABLE SAUCE

1. Place the chopper cup on a dry and horizontal surface. Put the chopping blades in the chopper cup. Then put on blender (see chart).
2. Put the food cut into cubes (20-25mm) into the chopper cup; make sure the volume is not over 2/3 of the cup. Add some water into the cup; the water volume is enough to make sure the food can be stirred smoothly, and then close the chopper cover, with the base connection.
3. Turn on the power, start switch moving fast points (namely move 2-3 seconds, 2-3 seconds) 3 ~ 5 times, after work continuously 15-30 seconds.
4. When the food has been cut into desired pieces, turn off the unit. After the motor stop running, remove the container and take out the food.
5. **Note: For making fruit/vegetable sauce you need to add some water.**



BLENDER, MAKING MILK SHAKE

Used for making milk shakes with hard ice cream.

1. Place the chopper cup on a dry and horizontal surface. Put the chopping blades in the chopper cup.
(Note: Do not use blender)
2. Put the potatoes/carrot into the chopper cup (the volume of food should not be more than 250g) or put the food into chopper cup (not exceed chopper cup 1/2). Add some water or milk into the cup. (The water or milk volume is enough to make sure the food can be stirred smoothly). And then close the chopper cover, and with the base connection.
3. Turn on the power, start switch moving fast points (namely move 2-3 seconds, 2-3 seconds) 3 ~ 5 times, after continuous operation.
4. When the food has been cut into desired pieces, turn off the unit. After the motor stop running, remove the container and take out the food.

MAINTENANCE

- Avoid any bumping of the appliance, otherwise it will be deformed or broken.
- After usage, please clean the appliance and wipe the parts with a dry cloth and store it in dry and windy place.

TROUBLESHOOTING

This list is made to help you solve common problems that may occur in the use of the unit. Check these points before asking for help to authorized technical service personnel.

TROUBLE	CAUSE	SOLUTION
Motor does not operate	Safety lock is not connected	Reassemble the cup and connect with the base correctly
Motor overheat or smell not good	Too much food or working time too long	Reduce the food and run it again after the unit cool down
Meat chopping is not good	Too much muscles or too much meat	Get rid of the muscles or reduce the volume

SPECIFICATIONS

Rated Voltage	AC 110V
Rated Frequency	60Hz
Rated Power	300W
Rated Working Time	≤1min
Rotational Speed	3500r/min
Rated Interval Time	≥1min

CIRCUIT DIAGRAM

