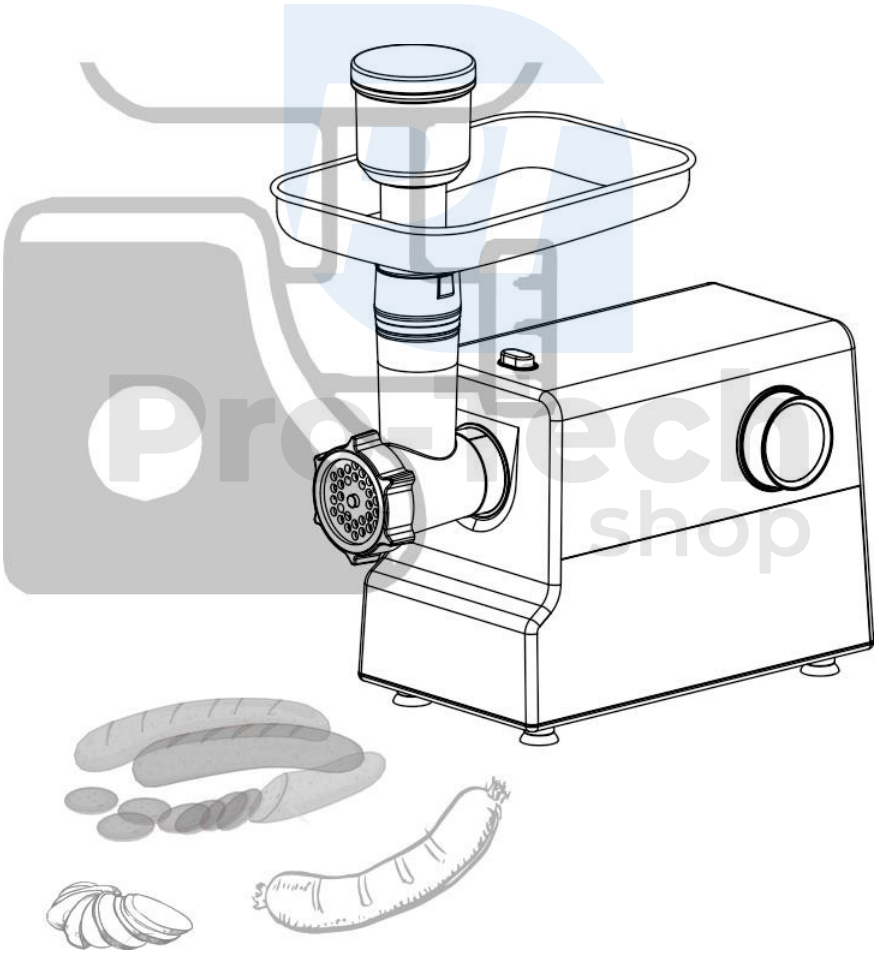
Pro-Tech CHEF

Picadora de carne eléctrica de 1800 W Pro-Tech CHEF



Manual de instrucciones

Traducción del manual original

Instrucciones generales de seguridad

Antes de poner en funcionamiento el aparato, lea atentamente el manual de instrucciones y guárdelo. Si regala este aparato a otras personas, entrégueles también el manual de instrucciones.

1) El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico y al fin para el que ha sido diseñado. Este aparato no es adecuado para uso comercial. No lo utilice en el exterior (salvo en los casos en que esté diseñado para uso exterior). Protéjalo de fuentes de calor, de la luz solar directa, de bordes afilados y de la humedad (no lo sumerja nunca en ningún líquido). No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
2) Al limpiarlo o guardarlo, apague el aparato y desenchúfelo siempre de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo utilice, y retire los accesorios incluidos.
3) No utilice el aparato sin supervisión. Si abandona el lugar de trabajo, apague siempre el aparato o desenchufe el enchufe de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable).
4) Compruebe periódicamente que el aparato y el cable no presenten daños. Si el aparato está dañado, no lo utilice. No intente reparar el aparato por su cuenta. Póngase siempre en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su técnico de servicio o una persona con la cualificación adecuada para evitar cualquier peligro.
5) Utilice únicamente piezas de recambio originales.
6) Preste atención a las siguientes «Instrucciones especiales de seguridad».

Niños y personas vulnerables

Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todos los envases fuera de su alcance (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.). ¡Atención! No permita que los niños pequeños jueguen con el film, ya que existe riesgo de asfixia.

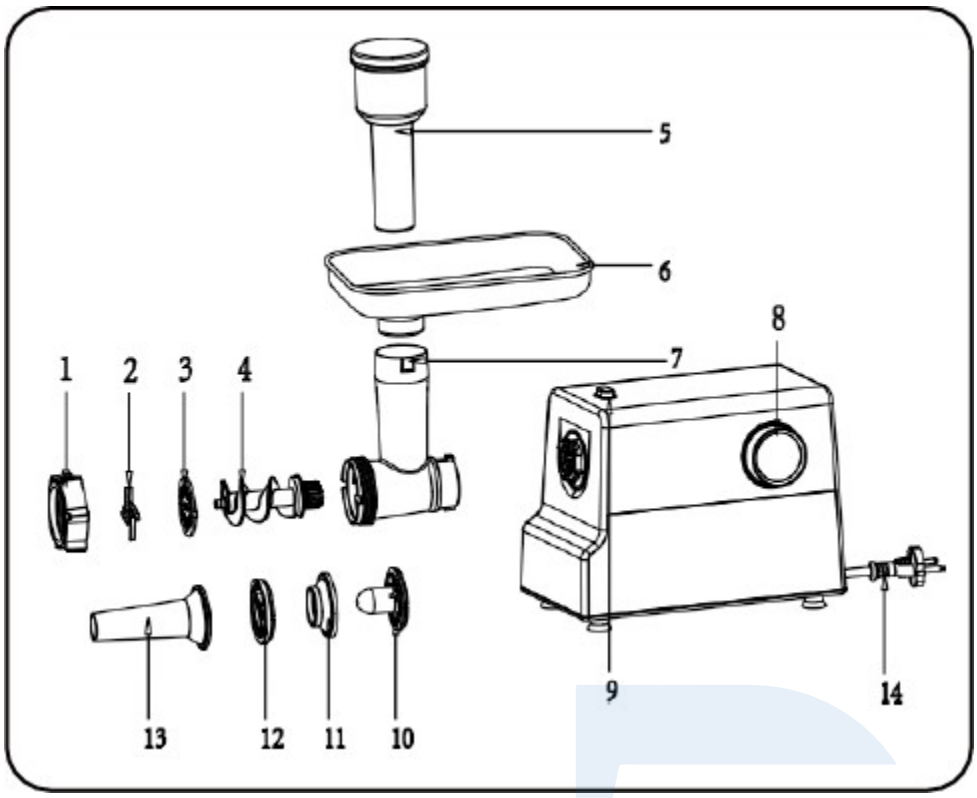
1) Los niños no deben utilizar el molinillo. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
2) Este aparato no es un juguete. Los niños no deben jugar con él.
3) Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar el aparato siempre que se les haya proporcionado supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del mismo y que comprendan los riesgos asociados.

Instrucciones de seguridad

1) Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica cuando se deje sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
2) Antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las piezas que se mueven durante el funcionamiento, apague el electrodoméstico y desconéctelo de la red eléctrica. No utilice el electrodoméstico para fines distintos de los previstos.
3) ADVERTENCIA: Para evitar el peligro derivado de un reinicio involuntario del interruptor térmico, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que sea activado y desactivado periódicamente por el proveedor de energía.
4) Utilice esta máquina únicamente bajo supervisión.
5) No manipule ningún interruptor de seguridad.
6) Durante el funcionamiento de la máquina, no introduzca ningún objeto en las piezas giratorias.
7) Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
8) No enchufe el cable de alimentación del aparato a la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.
9) Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato.
10) Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
11) Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su representante de servicio técnico o personas con cualificación equivalente, para evitar cualquier peligro.
12) Este electrodoméstico está destinado al uso doméstico y en entornos similares, tales como: – cocinas para el personal de comercios, oficinas y otros entornos de trabajo; – granjas.

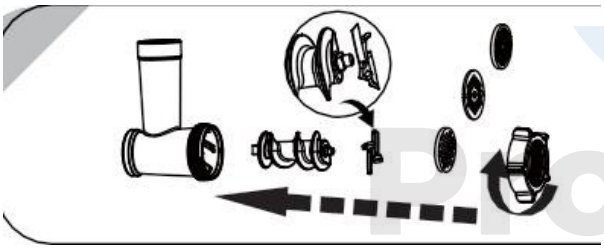
Pro-Tech shop

Descripción del producto

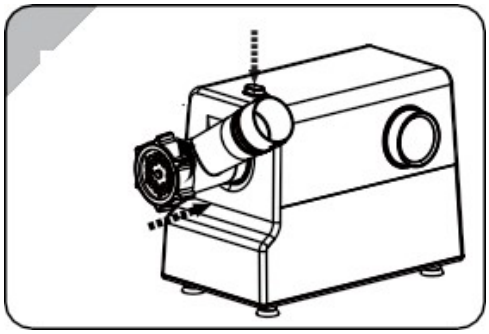


1. Tuerca de la picadora de carne
2. Cuchilla de corte
3. Disco de trituración
4. Eje sinfín
5. Prensa para picar carne
6. Recipiente de llenado
7. Cubierta de la picadora
8. Panel de control
9. Cierre de seguridad
10. Molde para kebbe
11. Soporte para kebbe
12. Soporte para salchichas
13. Molde para salchichas
14. Cable de alimentación

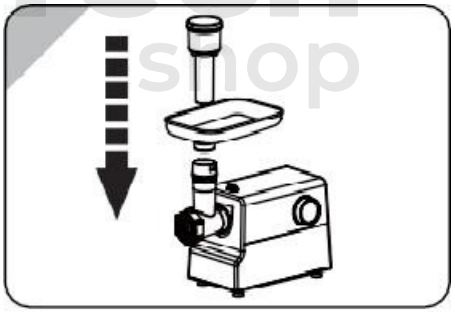
Componentes de la picadora de carne



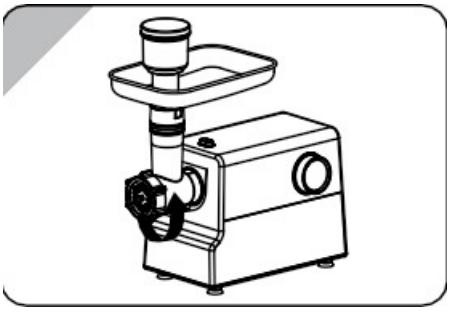
Introduzca el eje sinfín en el cuerpo de la picadora, primero por el extremo de plástico. Coloque la cuchilla de corte en el eje sinfín. (Los filos de corte deben quedar hacia delante.) Coloque el disco de picado medio o grueso (dependiendo de la consistencia que prefiera) en el eje sinfín. Asegúrate de que la muesca del disco de molienda encaje en las protuberancias del cabezal del molinillo. Gira el anillo de fijación en la dirección de la flecha que aparece en el cuerpo del molinillo hasta que quede bien fijado.



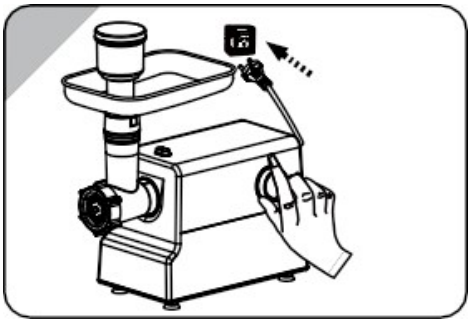
Fija la tapa de la picadora a la unidad motora



Coloca la bandeja en la parte vertical de la cubierta del molinillo.



Ahora el aparato está listo para picar

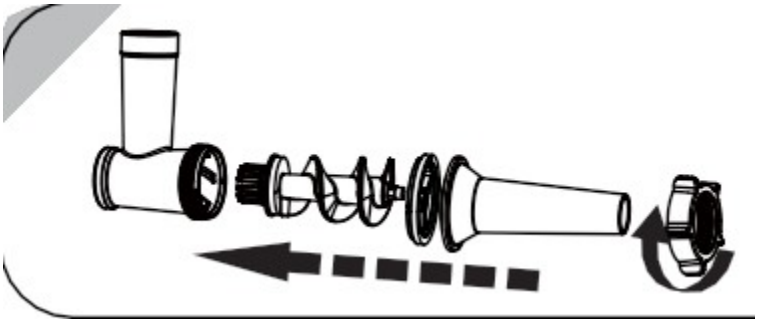


Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente, encienda la máquina, pulse el interruptor y el aparato estará listo para su uso

Aviso importante

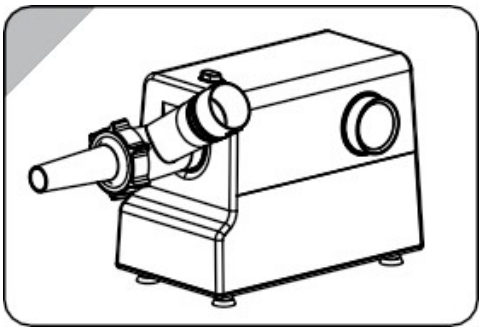
Retira la mayor cantidad posible de huesos, cartílagos y tendones. (¡Nunca utilices carne congelada!) Corta la carne en tiras y colócala en un plato. Introduce la carne con cuidado en la cámara utilizando el empujador. (En el caso de los filetes, pica la carne dos veces con el molinillo de grano medio).

Preparación de las salchichas

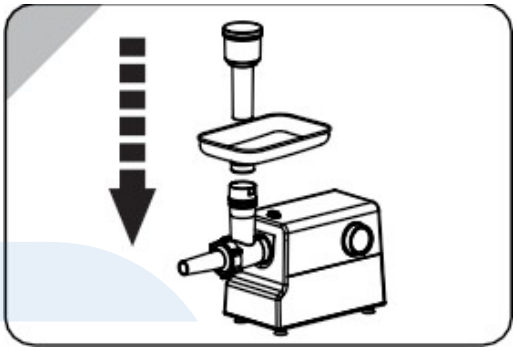


Pica la carne.

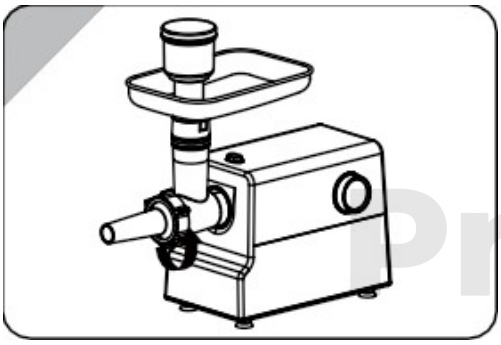
Inserta el husillo sinfín en el cuerpo de la picadora, primero por el extremo de plástico. Coloca el soporte en el cuerpo de la picadora. Acopla el embudo para salchichas al cuerpo de la picadora y atornilla la tuerca al cuerpo de la picadora. (Asegúrate de que las muescas del soporte encajen en las protuberancias del cabezal de la picadora.)



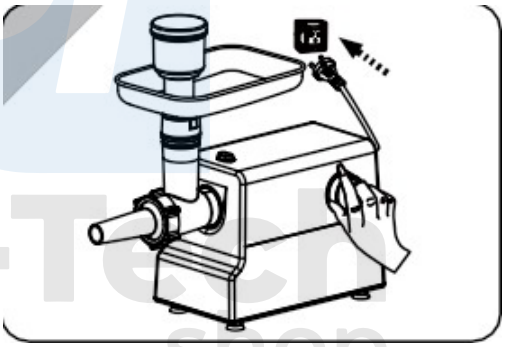
Fija el cuerpo de la picadora a la unidad motriz.



Coloca la bandeja en la parte vertical de la carcasa de la picadora.



Ahora el aparato está listo para preparar salchichas.

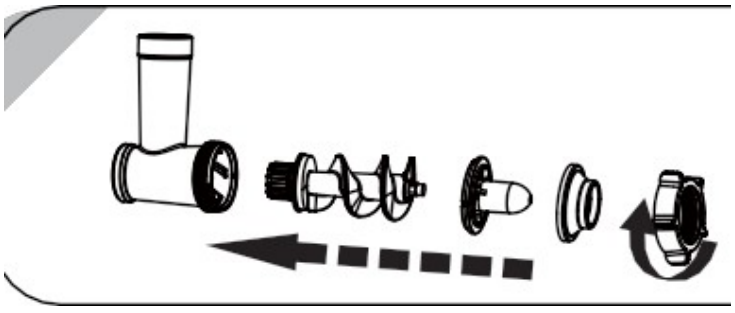


Enchufa el cable de alimentación a la toma de corriente, enciende toda la máquina, pulsa el interruptor y el aparato estará listo para su uso

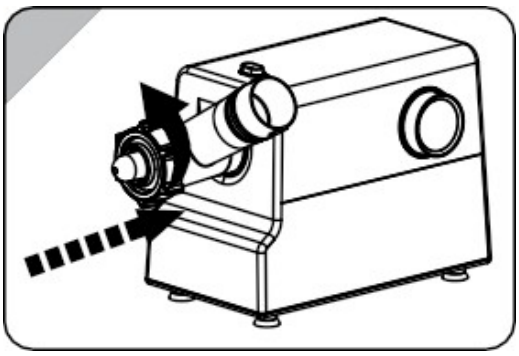
Preparación de las salchichas:

Introduce los ingredientes en el recipiente. Con ayuda de la prensa, introduce con suavidad la carne en el cilindro cortador. Sumerge las tripas para salchichas en agua tibia durante 10 minutos. A continuación, coloca las tripas remojadas en el molde para salchichas. Introduce la carne picada (sazonada) en el cilindro cortador. Si la tripa de salchicha se pega al molde, humedécela con un poco de agua.

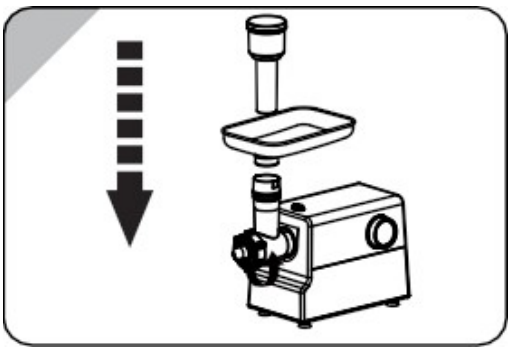
Preparación del kebbe



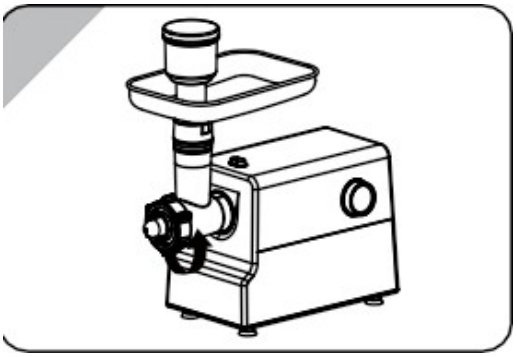
Introduce el eje helicoidal en la carcasa de la picadora, primero por el extremo de plástico. Coloca el soporte en la carcasa de la picadora. Coloca el molde para kebbe en el cuerpo de la picadora y atornilla la tuerca al cuerpo de la picadora. (Asegúrate de que las muescas del soporte encajen en las protuberancias del cabezal de la picadora.)



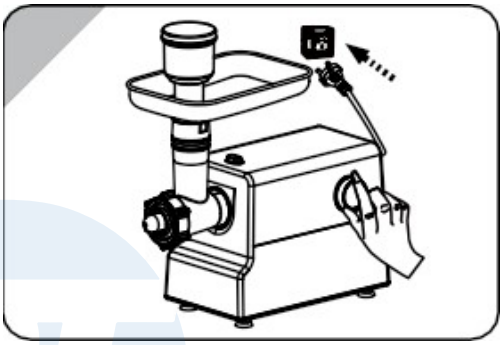
Fija el cuerpo de la picadora a la unidad motriz.



Coloca la bandeja en la parte vertical de la carcasa de la picadora.



Ahora ya está lista para elaborar kebbe.



Enchufa el cable de alimentación a la toma de corriente, enciende toda la máquina, pulsa el interruptor y el aparato estará listo para su uso.

Preparación del kebbe:
Introduzca la mezcla preparada para el kebbe en la máquina para hacer kebbe. Corte el cilindro hueco continuo en los trozos de la longitud deseada y utilícelos según sea necesario. El kebbe es un plato tradicional de Oriente Medio elaborado principalmente con carne de cordero y bulgur, que se muelen juntos hasta formar una pasta. La mezcla se exprime a través de la máquina para kebbe y se corta en trozos cortos. A continuación, los tubos se pueden rellenar con la mezcla de carne picada, se aprietan los extremos entre sí y, por último, se fríen.

Limpieza y advertencias

La carne que haya quedado en el cuerpo de la picadora se puede eliminar del interior del aparato pasando una rebanada de pan por el cuerpo de la picadora.

1. Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la toma de corriente.
2. Pulsa el botón de liberación y gira toda la carcasa de la picadora en la dirección de la flecha. Retira el empujador y la bandeja.
3. Desenrosque la tuerca y extraiga todas las piezas de la carcasa de la picadora. ¡No lave las piezas en el lavavajillas!
4. Lava todas las piezas que hayan estado en contacto con la carne en agua caliente con jabón. Lávalas INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE SU USO.
5. Enjuáguelas con agua caliente limpia y séquelas INMEDIATAMENTE.
6. Le recomendamos que unte la unidad de corte y los discos de picado con un poco de aceite vegetal.
7. No sumerja el aparato en agua. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Antes de volver a ponerlo en marcha, asegúrese de que el aparato esté seco.

Datos técnicos Código

de producto: PT41989
Modelo: MG-3621
Alimentación: 220–240 V, 50–60 Hz Potencia
máxima: 1800 W
Tipo de motor: motor de corriente continua
(bajo nivel de ruido) Capacidad de picado: 1,0 –
1,5 kg/min
Material del cuerpo: Plástico con revestimiento de acero
inoxidable (SUS) Funciones: Encendido/Apagado, Marcha
atrás
Sistema de transmisión: engranajes metálicos y de plástico
Tamaño del cabezal de molienda: 5#
Cuchillas y discos: 1 cuchilla de acero inoxidable, 2 discos de molienda