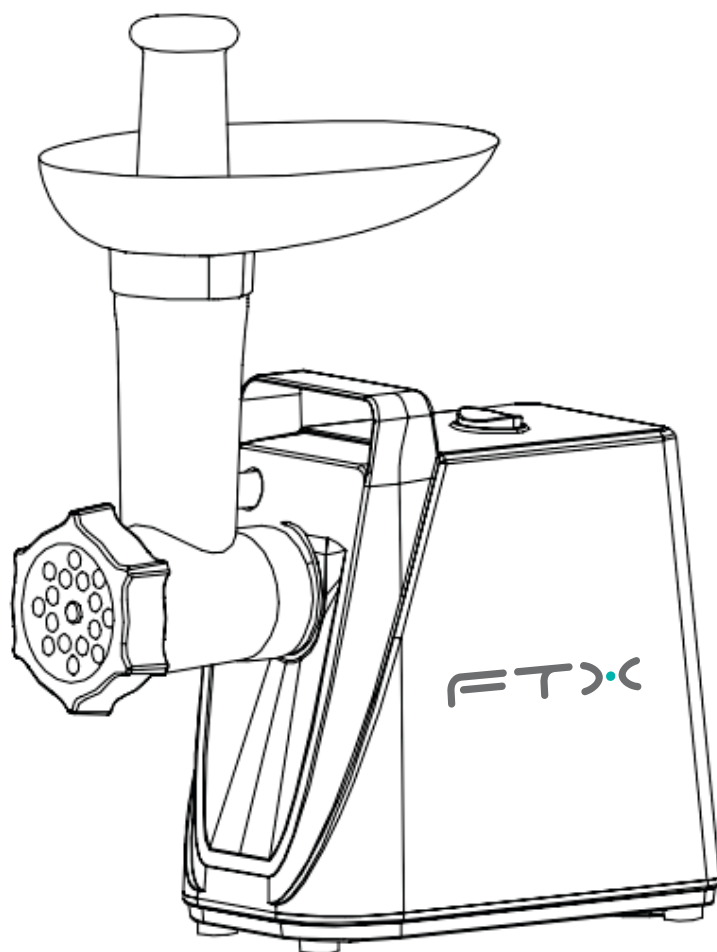




PICADORA DE CARNE

MODELO: FTXMG-03



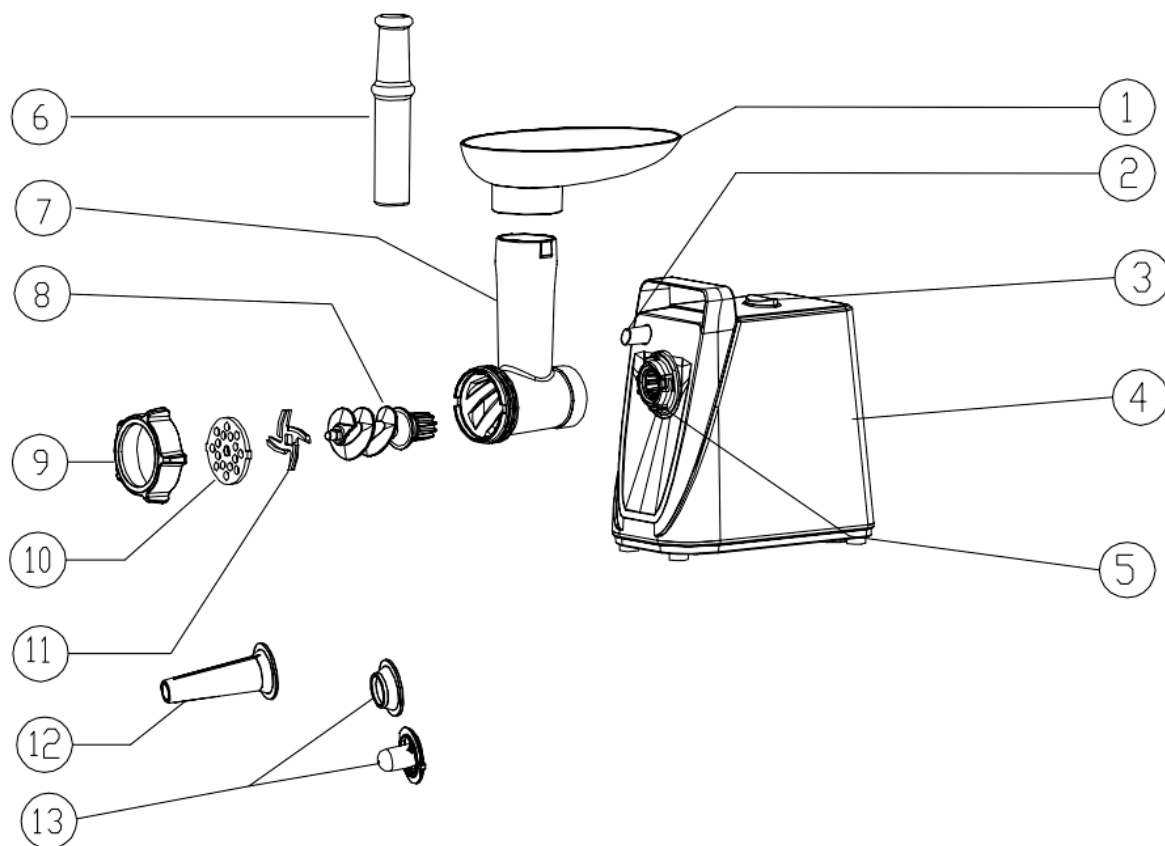
**MONTAJE CORRECTO
DE LA CUCHILLA**



**MONTAJE INCORRECTO
DE LA CUCHILLA**

Lea atentamente este manual de instrucciones: contiene información importante sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento del aparato. Conserve el manual para futuras consultas.

DESCRIPCIÓN



1. Bandeja de alimentos
2. Botón de fijación
3. Interruptor ON/OFF/R
(encendido/apagado/reversa)
4. Cuerpo principal
5. Cabezal de caja de engranajes
6. Empujador de alimentos
7. Cabezal de la moledora de carne

8. Tornillo
9. Aro de fijación
10. Placa de corte (5 mm, gruesa)
11. Cuchilla de corte
12. Adaptador para embutidos
13. Accesorio para Kubbe/kibbeh

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Uso doméstico únicamente. No utilizar con fines industriales.
- Desenchufe el aparato al armar o desarmar la unidad.
- Se requiere estricta supervisión cuando el aparato se use cerca de niños.
- Al transportar la unidad, sujétela siempre con ambas manos por el cuerpo principal. No la levante por la bandeja de alimentos ni por el cabezal de la moledora.
- No coloque la cuchilla de corte ni la placa de corte cuando utilice el accesorio para preparar kubbe/kibbeh
- Nunca empuje los alimentos con la mano. Use el empujador.
- No muele alimentos duros como huesos, nueces, etc.

- El uso continuo de la moledora de carne no debe exceder los 10 minutos. Después, deje reposar el motor durante 10 minutos para enfriarlo.
 - Cambie la operación de "ON" a "R" o de "R" a "ON" solo después de que la unidad haya estado apagada por al menos 30 segundos; de lo contrario, puede producir movimientos anormales que dañen el aparato.
 - Para evitar atascos, no fuerce el aparato aplicando presión excesiva.
 - Si el disyuntor (corte automático) se activa, no vuelva a encender el aparato.
 - Nunca intente reemplazar piezas ni reparar la unidad usted mismo.
 - Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia o conocimiento, a menos que estén bajo supervisión o reciban instrucciones de alguien responsable de su seguridad.
 - Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
 - No opere este aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- En tal caso, devuélvalo al servicio técnico o a un profesional calificado para su reparación.

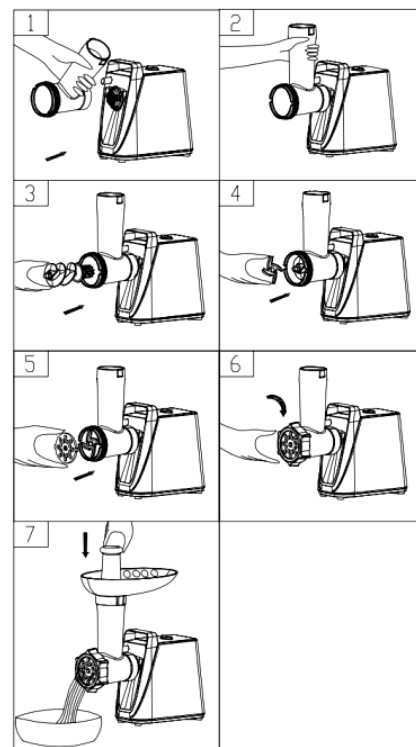
USO POR PRIMERA VEZ

- Verifique que el voltaje indicado en la etiqueta de especificaciones corresponda al voltaje de su hogar.
- Lave todas las partes (excepto el cuerpo) con agua tibia y jabón.
- Antes de enchufar, asegúrese de que el interruptor ON/OFF/R esté en la posición "OFF" (apagado).

INSTRUCCIONES DE USO

ENSAMBLAJE

- Sostenga el cabezal e insértelo en la entrada (al insertarlo, asegúrese de que el cabezal esté inclinado según la flecha indicada en la parte superior, ver fig. 1), luego gírelo en sentido antihorario hasta que quede firmemente ajustado (fig. 2).
- Empuje el tornillo dentro del cabezal y gírelo hasta que encaje en el cuerpo principal (fig. 3).
- Coloque la cuchilla de corte en el tornillo con el lado afilado hacia afuera (fig. 4). Esto es muy importante para moler carne.
- Coloque la placa de corte deseada junto a la cuchilla (fig. 5).
- Presione el centro de la placa de corte con un dedo y luego gire firmemente el aro de fijación con la otra mano (fig. 6). No apriete en exceso.
- Coloque la bandeja de alimentos sobre el cabezal y fíjela en la posición correcta.



- Coloque siempre la unidad sobre una superficie firme y plana.
- La salida de aire en la parte inferior no debe bloquearse en ningún momento.

PICAR CARNE

- Corte todos los alimentos en trozos (se recomienda carne sin nervios, sin hueso y sin grasa), tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm, para que encajen fácilmente en la abertura de entrada.
- Encienda la unidad y gire el interruptor ON/OFF/R a la posición "ON".
- Coloque los alimentos en la bandeja. Use únicamente el empujador (fig. 7).
- Después de usar, apague la unidad y desenchúfela de la toma de corriente.

FUNCIÓN REVERSA

- En caso de atasco, apague el aparato y mueva el interruptor ON/OFF/R a la posición "R".
- El tornillo girará en dirección contraria y el cabezal se vaciará.
- Si no funciona, apague la unidad y límpiela.

PREPARACIÓN DE KUBBE/KIBBEH

RELLENO DE RECETA

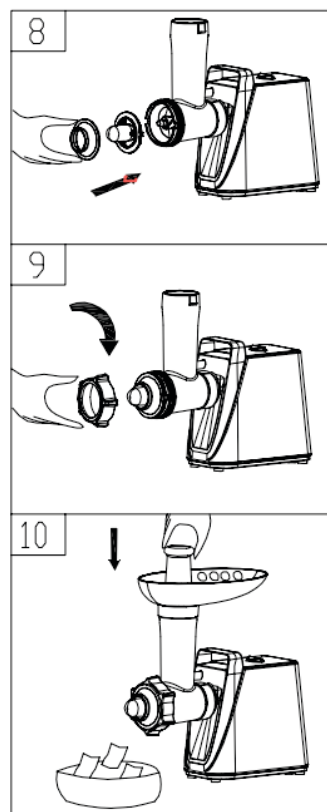
- Cordero: 100 g
- Aceite de oliva: 1 ½ cucharadas
- Cebolla (picada finamente): 1 ½ cucharadas
- Especias: al gusto
- Sal: al gusto
- Harina: 1 ½ cucharadas

PREPARACIÓN:

- Picar el cordero una o dos veces.
- Freír la cebolla hasta dorar y añadir la carne picada, todas las especias, la sal y la harina.

CUBIERTA (MASA EXTERIOR)

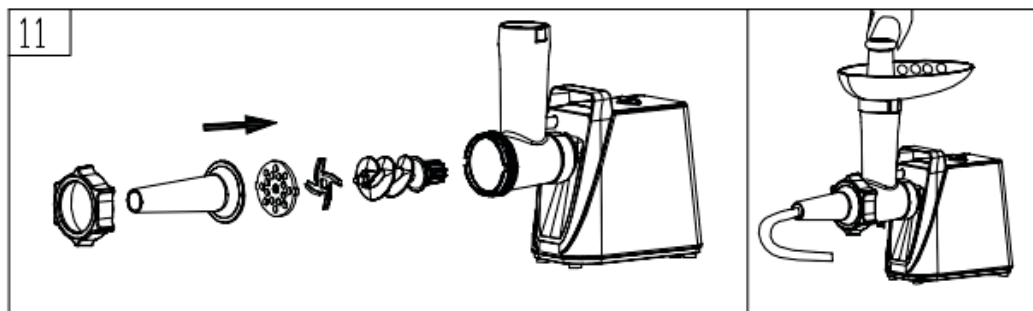
- Carne magra: 450 g
- Harina: 150–200 g
- Especias: al gusto
- Nuez moscada (finamente picada): 1
- Pimiento rojo en polvo: al gusto
- Pimienta: al gusto



- Pique la carne tres veces y mezcle todos los ingredientes en un recipiente. Más carne y menos harina en la masa exterior (cubierta) crean mejor consistencia y sabor.
- Muela la mezcla tres veces.
- Desarme siguiendo los pasos en orden inverso del 5 al 3 para retirar la placa de corte y la cuchilla.
- Coloque los accesorios para kubbe en el tornillo (fig. 8).
- Gire el aro de fijación para asegurar el accesorio de kubbe. No apriete en exceso (fig. 9).
- Empuje y comience a preparar el kubbe (fig. 10).

PREPARACIÓN DE EMBUTIDOS

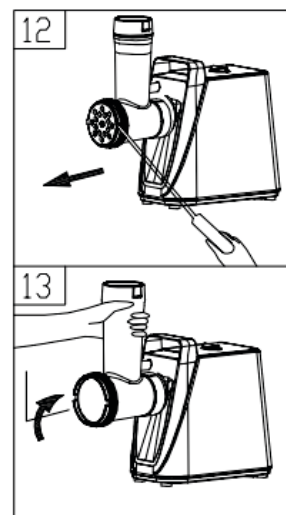
- Antes de comenzar, ensamble el accesorio para embutidos según lo indicado (fig. 11).



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

DESMONTAJE

- Asegúrese de que el motor se haya detenido por completo.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Desensamble siguiendo los pasos en orden inverso de la figura 1-6.
- Para retirar fácilmente la placa de corte, coloque un destornillador entre la placa de corte y el cabezal como se muestra en la fig. 12 y levántela.
- Presione el botón de fijación, luego gire el cabezal en sentido horario (fig. 13) y retire el cabezal.



LIMPIEZA

- Retire todos los restos de carne. Lave cada pieza con agua tibia y jabón.
- Use únicamente limpiadores neutros. Las soluciones blanqueadoras con cloro decolorarán las superficies.
- No sumerja el cuerpo principal en agua, límpielo solo con un paño húmedo.
- Los disolventes o la gasolina pueden agrietar o cambiar el color del aparato.
- Después de limpiar y secar, unte todas las piezas de corte con aceite vegetal y guárdelas en un lugar seco.

DESCUBRI EL UNIVERSO FTX



www.ftx.com.py -    ftcpy

