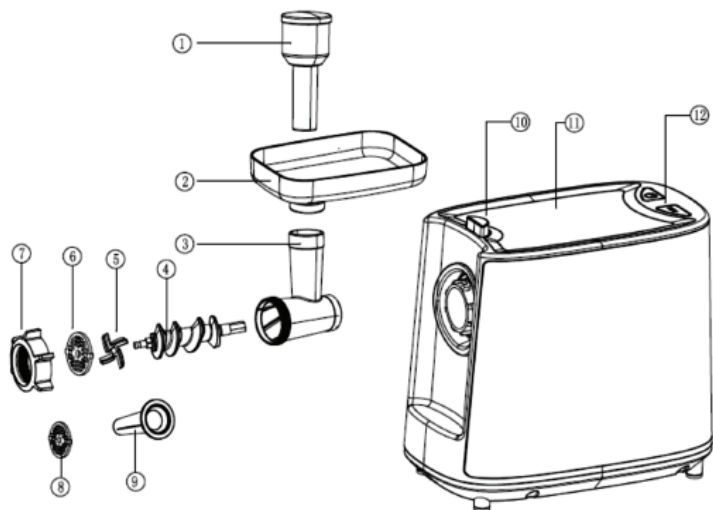




NOMBRES DE LAS PARTES

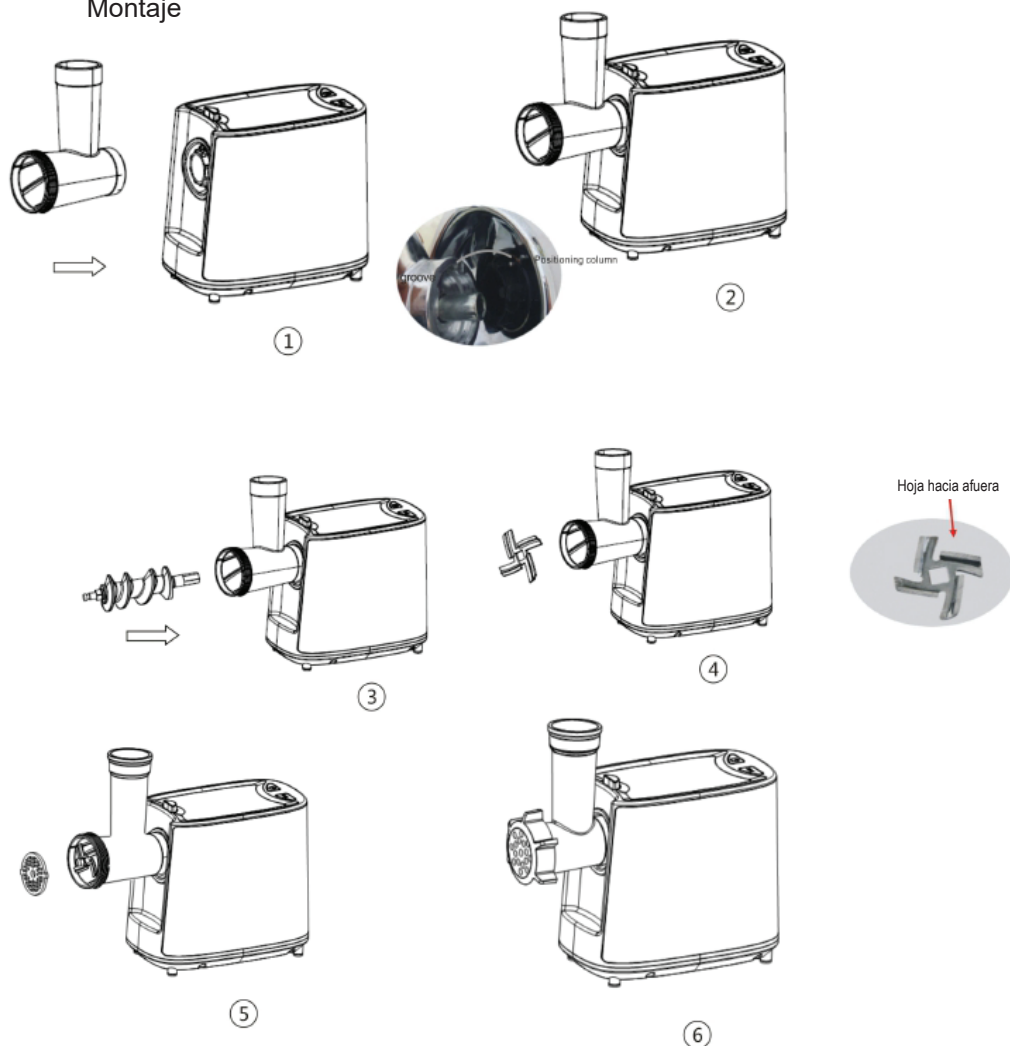


- | | |
|----------------------|---------------------------------------|
| 1. Barra de prensa | 2. Bandejas |
| 3. Picadora de carne | 4. Tornillo |
| 5. Cuchillo cruzado | 6. Hoja de agujero pequeño |
| 7. Tuerca | 8. Hoja de agujero grande |
| 9. Boca enema | 10. Interruptor de bloqueo |
| 11. Cuerpo | 12. Botón de cambio /
marcha atrás |

CÓMO UTILIZAR

- ◆ Asegúrese de que el voltaje indicado en la máquina coincida con el voltaje de su hogar.
 - ◆ Use agua a temperatura normal antes de usar (tenga cuidado de no usar más de 40 grados de agua) Limpie todas las partes (excepto el cuerpo).
 - ◆ Antes de conectar la alimentación, asegúrese de que esté apagada.
- Instrucciones de uso.

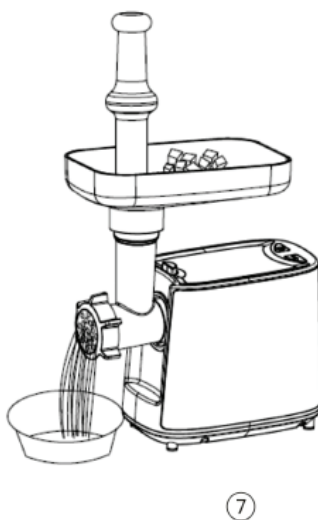
Montaje



CÓMO UTILIZAR EL PRODUCTO

Montaje

1. Sostenga el cuerpo de la máquina con una mano, incline ligeramente la picadora de carne con la otra mano y alinee la ranura de la picadora de carne con la muesca a lo largo de la columna de posicionamiento. Empuje en la dirección de la flecha (Fig. 1) y luego gírela en sentido antihorario para bloquearla (Fig. 2);
2. Instale el tornillo en la dirección de la flecha en la picadora de carne (Fig. 3). Monte el cortador transversal seleccionado en el tornillo con el borde cortante hacia afuera (Fig 4);
3. La cuchilla de agujero seleccionada o la placa de cuchilla de agujero grande está montada en la picadora de carne, y la placa de cuchilla está alineada con el soporte de la picadora de carne (Figura 5);
4. Sostenga la hoja con una mano y luego use la otra para instalar la tuerca de retención (Fig. 6). No gire demasiado fuerte.



Carne molida:

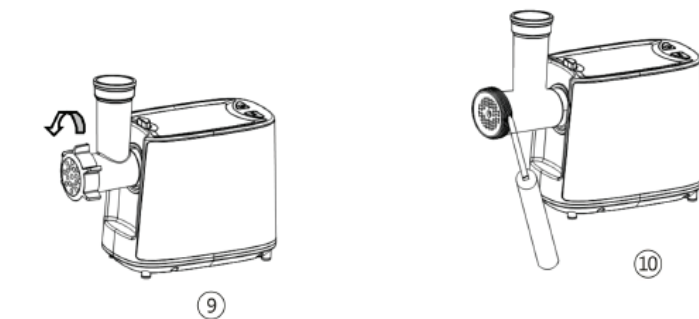
1. Cortar la carne en trozos (quitar los huesos, tendones, pieles y grasa de la carne, tamaño aproximado: 20mm] 20mmx60mm).
2. Enchufe el cable de alimentación y presione el botón del interruptor.
3. Coloque la carne en la bandeja. Cuando use la carne, empuje la carne hacia la picadora de carne con un prensor (Figura 7).
4. Después de su uso, presione el botón y retire el enchufe.

De acuerdo con la necesidad de elegir una hoja de orificio diferente, sentido de salida trenzado de carne diferente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desmontaje

- ◆ Tenga cuidado de apagar primero el interruptor, corte el suministro de energía.
- ◆ Afloje la tuerca en la dirección de la flecha.
- ◆ Si cuando quita la hoja está demasiado apretada, puede usar un destornillador para aflojarla.
- ◆ Retire las partes en el picador de carne, enjuague con agua limpia y seque con un paño.
- ◆ El exterior del cuerpo de la cámara se puede limpiar con un paño húmedo.
- ◆ No sumerja el cuerpo de la cámara en agua ni lo limpie debajo del grifo.
- ◆ La hoja, la cuchilla transversal y otras partes metálicas se pueden remojar en aceite de oliva u otros aceites para evitar la oxidación después del secado. Además, se puede aplicar vaselina y otros aceites a la superficie para evitar la oxidación.
- ◆ Tenga cuidado de no hacerse daño en la mano al retirar la hoja.



Limpieza

- ◆ Tenga cuidado de no hacerse daño en la mano al retirar la hoja.
- ◆ Retire la carne y otros artículos, luego use agua a temperatura normal (tenga cuidado de no usar más de 40 grados de agua) para limpiar todas las partes excepto el cuerpo;
- ◆ Coloque este producto en un lugar fresco y seco;
- ◆ Por su salud, asegúrese de que el producto esté limpio y seco cuando esté almacenado;
- ◆ No limpie la unidad principal ni otros accesorios en el lavavajillas.

RECETARIO

BLEND DE HAMBURGUESAS RECOMENDADOS



BFC BLEND
30% Bife de chorizo
70% Roast beef



TDA BLEND
30% Tapa de asado
70% Roast beef



SPC BLEND
25% Bife de chorizo
5% Grasa de cerdo
70% Roast beef