

12 profesionales máquinas para picar carnes

MG-203 100 (52021040)



Instrucción manual

Gracias y enhorabuena por la compra de la máquina de picar carne eléctrica no corrosivo. Su molino viene completo con todo lo necesario para moler carne y embutidos cosas de forma segura y fácil. Por favor tome unos minutos para leer esta instrucción para aprender más acerca de este molino. El molino es de los mejores materiales para garantizar un uso prolongado para todas sus necesidades de procesamiento de carne.



ADVERTENCIA:

Lea cuidadosamente y comprenda todas las instrucciones antes de operar. Si no se siguen las reglas de seguridad y otras precauciones de seguridad puede resultar en lesiones personales graves. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro ya mano para que puedan ser leídos cuando sea necesario.

Detalles técnicos

Fuente de alimentación: 120 V CA, 60 Hz

Potencia: 350 W

Precauciones de seguridad

Reglas generales de seguridad



ADVERTENCIA: Lea y comprenda todas las instrucciones.



ADVERTENCIA: Las advertencias, precauciones e instrucciones incluidas en este manual de instrucciones no puede cubrir todas las condiciones o situaciones que puedan ocurrir. Debe ser entendido por el operador que el sentido común y la precaución son factores que no se pueden incluir en este producto, pero debe ser suministrada por el operador.



ADVERTENCIA: Por favor funcionar según Método de funcionamiento y seguir siendo los procedimientos adecuados de operación antes de usar. Por favor, montar y operar con cuidado, teniendo cuidado de no raspado de la piel. Por favor, no no poner las manos alrededor de las paletas para evitar cualquier daño posible.

Por favor, lea el manual de instrucciones.

Mantenga todos pierden la ropa, lejos de las partes móviles cuando triturador está en uso. Mantenga los dedos y el cabello lejos de las partes móviles cuando triturador está en uso. **NO haga funcionar la amoladora sin carne en la cabeza amoladora. El daño severo a la cabeza y de la barrena puede ser el resultado.**

Girar triturador antes de desconectarlo del tomacorriente

Siempre desenchufe molinillo al cambiar parte (cabeza, placas, tubos de cuchillas de relleno, etc) en el molino.

Retire todo tendones, huesos y carne de disparo desde antes de la molienda.

Desconectar al montar o desmontar la unidad.

Para mantener la supervisión es necesaria cuando el aparato se usa cerca de niños. Cuando se lleva a la unidad, asegúrese de sujetar la carcasa del motor con las dos manos. Nunca retire o adjuntar tolva placa, la cabeza o tapa cuando el motor está en marcha. No desmonte el molino o coloque nada (especialmente el dedo, cuchara, tenedor, etc.) en el molino durante el funcionamiento.

Evitar el contacto con las piezas móviles. Nunca alimente a la carne con la mano, utilice siempre stomper carne.

Instrucciones de montaje y funcionamiento

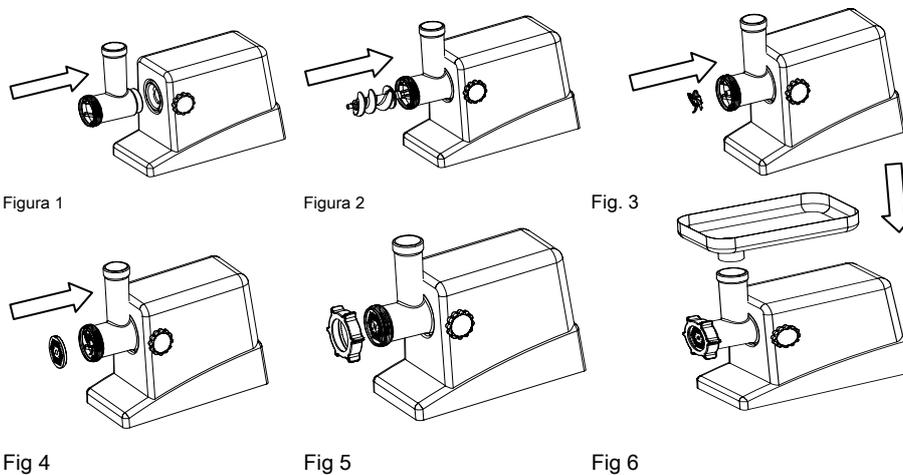
Antes de usar

Desmontar el cabezal de triturador y lavar cada parte a fondo en agua jabonosa caliente; Quitar toda la grasa de embalaje y el aceite de las superficies; Seque todas las piezas antes de volver a montar;

Mantenga el material de embalaje para el almacenamiento futuro de la amoladora y amoladora partes.

Instrucciones de montaje

Inserte la cabeza amoladora en la caja de engranajes; asegúrese de que la bandeja de la garganta quede hacia arriba. Mantenga cabezal de triturador con una mano, el lugar de bloqueo perilla en el agujero en el lado de alojamiento del motor y apretar las agujas del reloj (1).



Inserte la barrena en la cabeza del molino. Puede que tenga que girar el tornillo sin fin de alinearla con el eje de accionamiento del motor (2).

Place corte de cuchillo en alimiente eje de tornillo de la barrena con el borde plano de la hoja hacia la parte frontal (3).

Si no está colocada correctamente, no se puede moler carne.

Coloque la placa de corte deseada al lado de la cuchilla de corte. La muesca de la placa debe alinearse con el saliente en el cabezal de triturador (4).

Firmemente tapón de rosca sobre la cabeza amoladora. No apriete en exceso (5). Inserte la bandeja de carne tova sobre la garganta de la cabeza (6).

Instrucciones de molienda

Para obtener los mejores resultados, recortar todos los tendones exceso, cordones y los coágulos de sangre y retirar la carne de los huesos. Los resultados óptimos se producen cuando la carne se enfría a 32-34 grados antes de la molienda. Corte la carne en piezas que se encajan fácilmente en la garganta de la cabeza amoladora. cuadrados de aproximadamente 1 pulgada.

Coloque la carne en cubos en la bandeja. Asegúrese de no llenar la bandeja de manera que el área de la garganta permanece abierta.

Asegúrese de colocar un plato o tazón debajo de la cabeza molino para coger la carne de tierra. Molino para cambiar de posición. Con cuidado, comienzan a alimentarse de la carne en la garganta. Utilice émbolo para empujar la carne. **NO use los dedos o utensilios que no sean el émbolo proporcionado.** Puede ocurrir daño a su molino.

Si queda atascada o ralentiza Rendimiento

Cierre molinillo de inmediato. Retire el cable de

alimentación del tomacorriente.

Eliminar Grinder anillo de cabeza de la tuerca de sombrerete, la placa y el cuchillo de corte.

orificios de la placa molinillo de limpiar y eliminar completamente cualquier tendones de todo el cuchillo de corte. Reemplazar el cuchillo de corte, la placa rectificadora y anillo de cabeza de tornillo de nuevo en la cabeza amoladora. continuar la molienda

Repita los pasos que sean necesarios para mejorar el rendimiento amoladora.

Para amoladoras con la función de inversión

Apagar la máquina.

Coloque CORTACIRCUITOS restablecer.

Presione OFF / retroceso para borrar el hueso u otros materiales que se atasca la máquina. operación inversa continuará siempre y cuando se presiona OFF / ATRÁS. El uso prolongado de marcha atrás no es recomendable y puede causar daños en el motor. Si el rendimiento sigue siendo lento o todavía hay un atasco de ir a pasos de "Si se produce un atasco o ralentiza Rendimiento" por encima y repetir según sea necesario.

Asamblea de embuchados

Sé molinillo de seguro está desenchufado.

Coloque la cabeza molino para motor e instalar la barrena como se describe más arriba en la Asamblea General. Deslizar la placa de relleno sobre la barrena (cuchillo de molienda es **NO** utilizado cuando el relleno). Deslizar uno de los tubos de relleno a través de la brida de embudo y el lugar en la tuerca Grinder de cabeza (tubo de relleno se enfrenta a cabo). Relleno de tamaño del tubo depende del tipo de la carcasa que ha elegido utilizar (7).

Firmemente tornillo tuerca Grinder Head sobre la cabeza Grinder (8).

Embuchados llegar

Coloque los intestinos artificiales o naturales en embudo de embutido. Preparar adecuadamente cubiertas como se indica en el embalaje carcasa.

Cargar tolva con carne preparada y carne de alimentación en la abertura Grinder Head antes de operar. Recordatorio: No haga funcionar la amoladora sin carne en la cabeza amoladora. El daño a la barrena y puede ocurrir motor.

Enchufe y encienda el interruptor en cuando esté listo para comenzar. Comenzar a alimentar la mezcla de salchicha en la cabeza amoladora (9).

Mantenga la carcasa en el tubo de salchicha en una mano y lentamente dejar carcasa tirón la producción de carne de tubo. Llenar carcasa como se desee por sujeción de tripa de nuevo en el tubo.

Torsión o la salchicha en enlaces según se desee. Ate el extremo de la carcasa en un nudo.

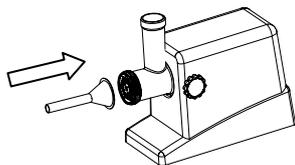


Fig 7

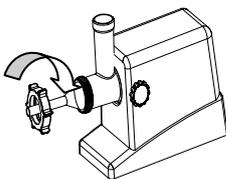


Fig 8

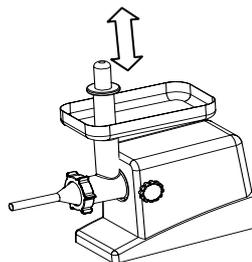


Fig 9

Consejos útiles

Se recomienda que dos personas realicen relleno de salchicha.

Añadir pequeñas cantidades de agua a su carne de tierra cuando el relleno de salchicha para mejorar la producción de carne a través del tubo salchicha relleno.

Lo que es Kubbe

Kubbe es un tradicional aperitivo medio oriente compuesta de una concha en forma de torpedo hecha de carne y (generalmente cordero y blughur trigo). La sección central es a menudo rellena con un relleno de carne de cordero picada con especias y los extremos se sellan para formar una salchicha. Kubbe se suele frito resultante en un crujiente exterior con un delicioso relleno. Kubbe es mucho tiempo para hacer, pero bien vale la pena el esfuerzo. Este delicioso tratamiento puede ser congelada crudo y frito directamente del congelador.

Uso del Accesorio Kubbe

Sé molinillo de seguro está desenchufado.

Adjuntar cabezal de triturador a motor e instalar la barrena como se ha descrito previamente en las instrucciones generales de montaje.

Coloque brida Kubbe sobre el archivo adjunto Kubbe y deslice directamente sobre la barrena. **molienda de la hoja no se utiliza cuando el relleno.**

Coloque el anillo sobre la cabeza amoladora amoladora y apriete molinillo a. cabeza amoladora asiento firme apego Kubbe en su lugar.

bandeja tolva de carga con la masa Kubbe preparado. Enchufe

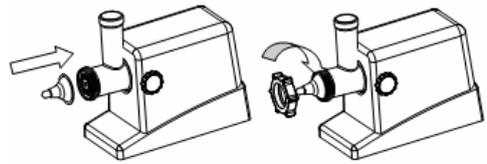
molinillo y encienda el interruptor.

Alimentador de pasta en la garganta amoladora y dejar que la extrusión de la masa. Una

vez terminado cortar la masa a las longitudes deseadas. Ahora tiene la capa exterior

acabada para Kubbe.

Al sellar un extremo que ahora puede rellenar el interior de la carcasa exterior con su variedad de rellenos.



*** Propina*** Mediante el uso de su tirador desigual, se puede rellenar con mucha más facilidad la capa exterior de la Kubbe con su relleno favorito.

Mantenimiento

Desmontar todas las piezas y lavar bien con agua y jabón. Seque todas las superficies.

No utilice blanqueadores o productos químicos a base de cloro para limpiar. se puede producir decoloración de las piezas de plástico.

Limpie todas las piezas de acero inoxidable no con el aerosol de calidad alimentaria. O, limpie con un aceite para ensaladas para evitar la oxidación.

No sumerja la carcasa del motor en el agua. se puede producir daños en el motor.



ADVERTENCIA: Siempre sea lo más completa posible en la limpieza y desinfección de los componentes. Cualquier parte expuesta de la carne cruda puede albergar o desarrollar bacteria causa la enfermedad o la muerte.

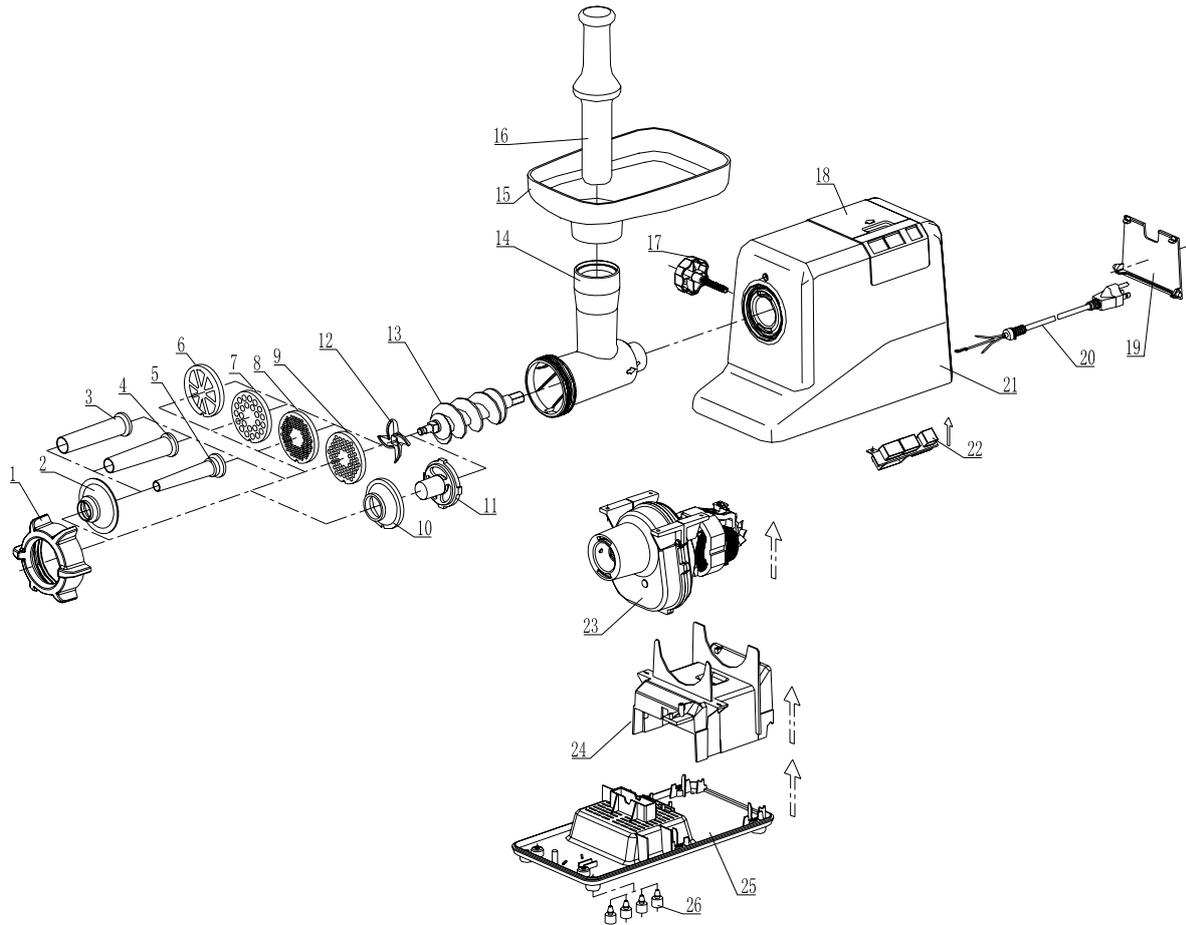


ADVERTENCIA: Al limpiar con desinfectantes, siga siempre las recomendaciones del fabricante. No utilice nunca productos que causan superficies expuestas a la carne hacen apto para el consumo. El incumplimiento de esta advertencia puede conducir a la enfermedad o la muerte!

Garantía limitada

Un año

Diagrama # 12 Para profesionales máquinas para picar carnes



Lista de piezas para # 12 profesionales máquinas para picar carnes

Nº de pieza	Descripción	Cant.	Nº de pieza	Descripción	Cant.
1	volante	1 cada uno	14	cabeza amoladora	1 cada uno
2	base de tubo de relleno	1 cada uno	15	comedero	1 cada uno
3	tubo de relleno (grande)	1 cada uno	dieciséis	stomper carne	1 cada uno
4	tubo de relleno (medio)	1 cada uno	17	botón de bloqueo	1 cada uno
5	tubo de relleno (pequeño)	1 cada uno	18	Albardilla	1 cada uno
6	placa de relleno (Selectivo)	1 cada uno	19	cubierta del compartimento de cables	1 cada uno
7	placa de trituración ϕ 5/16"	1 cada uno	20	Cable	1 cada uno
8	placa de trituración ϕ 3/16"	1 cada uno	21	carcasa del motor	1 cada uno
9	placa de trituración ϕ 1/8"	1 cada uno	22	interruptor combinado	1 cada uno
10	Kubbe fijación A (selectiva)	1 cada uno	23	caja de engranajes	1 cada uno
11	Kubbe fijación B (selectiva)	1 cada uno	24	compartimento de cables	1 cada uno
12	Cuchillo	1 cada uno	25	tablero inferior	1 cada uno
13	conjunto de tornillo de alimentación	1 cada uno	26	capa base de caucho	4 cada uno