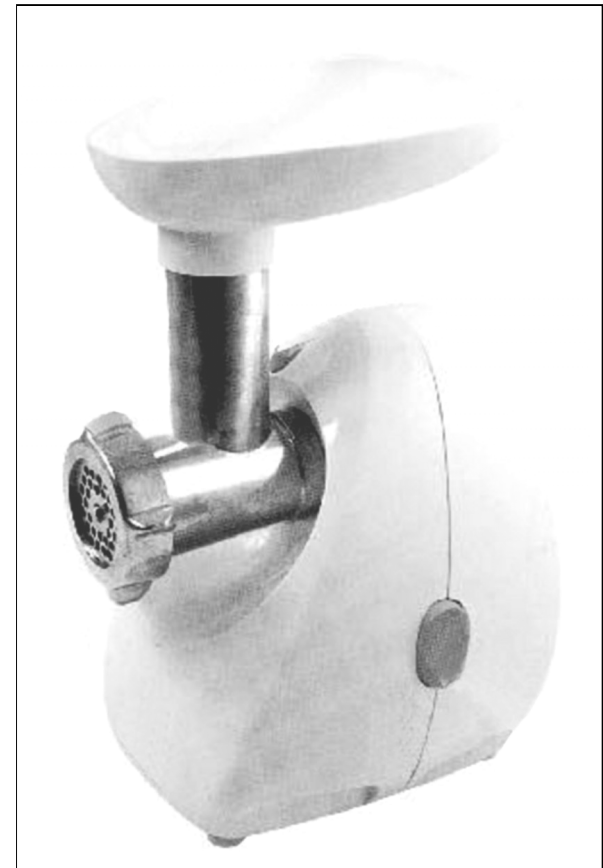


Telesonic®

PICADORA DE CARNE

Mod. : YD-222



MANUAL DEL USUARIO



Respalda y
Garantiza

ELECTROFONIA s.r.l.

Web : <http://www.electrofonía.com>

Hocquart 1621 – Montevideo/URUGUAY – PC : 11800

C. EMBUDO PARA RELLENO DE EMBUTIDOS

- Coloque el disco perforado (de 4mm) y la cuchilla en cruz en sus respectivas posiciones, la cara redondeada va hacia el disco perforado, la cara plana hacia el gusano.
- Pase la punta más angosta de la herramienta para embutidos por la tuerca de ajuste y atornillela.
- Ponga la piel de la salchicha en agua tibia durante 30 minutos para ablandarla.
- Coloque el envoltorio sobre el disco perforado.
- Introduzca la pasta de relleno en la bandeja de carga. Encienda la picadora. Presione la pasta de relleno con la herramienta de empuje. Nunca introduzca sus dedos en el tubo de alimentación. La piel del embutido comenzará a rellenarse en forma automática.

LIMPIEZA

- Apague la picadora y desconéctela de la corriente. Asegúrese de que el motor se haya detenido completamente.
- Desmonte el cabezal de la unidad del motor.
- Destornille la tuerca de ajuste.
- Remueva la cuchilla en cruz. Extraiga el gusano.
- Quite los restos de carne, etc.
- Lave todas las piezas en agua caliente con jabón y luego deje secar. No utilice detergentes cáusticos. Las piezas no pueden ser lavadas en un lavavajillas.
- Limpie la unidad del motor con un paño húmedo solamente. No lo enjuague con agua ni lo sumerga!. No utilice solventes derivados del petróleo o similares!

Para evitar la corrosión, humedezca los discos y la cuchilla en cruz con aceite comestible.

Características Técnicas

Potencia del Motor : 400W
Alimentación : 220V – 50/60Hz

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice la picadora de carne por favor tenga en cuenta las siguientes instrucciones de seguridad :

- Lea atentamente todas las instrucciones.
- No sumerga la picadora, el cable o el enchufe en el agua o ningún otro líquido.
- Para limpiar la picadora, utilice un paño húmedo.
- Controle siempre la picadora. No deje la picadora al alcance de los niños.
- Apague y desconecte la picadora de la corriente cuando no vaya a utilizarla o cuando arme y desarme la misma.
- No utilice la picadora si el cable de corriente o algún otro componente se encuentran dañados. Cualquier reparación debe ser realizada por un técnico calificado.
- Se recomienda utilizar solamente los accesorios suministrados con la picadora o los suministrados por el proveedor del aparato.
- No permita que el cable de corriente cuelgue de la superficie de apoyo y evite que el mismo entre en contacto con objetos calientes.
- No utilice la picadora cerca de fuentes de calor (hornallas, parrillas, hornos).
- Nunca tire del cable de corriente para desenchufar la picadora.
- Utilice la picadora únicamente para uso doméstico y de acuerdo a las especificaciones de uso.
- No intente reparar la picadora Ud. mismo. Para su reparación recurra a nuestro servicio técnico o a alguna otra empresa competente.

Guarde este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

DESCRIPCION DE LA PICADORA

- Motor de alta potencia para triturar trozos de gran tamaño
- Cuchillas de acero inoxidable
- 2 discos perforados diferentes de acero inoxidable
- Accesorios para preparar Kebbé y para embutidos.

A. ARMADO

Antes de comenzar a utilizar la picadora, lave bien las cuchillas, discos y las partes y accesorios desarmados con agua caliente y jabón. Luego enjuague bien con agua limpia y deje secar. Asegúrese de que el interruptor de encendido se encuentre en la posición de apagado (OFF) y que la picadora esté desconectada de la corriente.

- Coloque firmemente el cabezal de la picadora sobre la abertura de la unidad del motor y ajústelo girando en sentido antihorario.
- Inserte el lado mas largo del gusano en el cabezal de la picadora y muévelo en ambos sentidos suavemente hasta que encaje en la unidad del motor.
- Instale las cuchillas sobre el gusano. La cara redondeada va hacia el lado del gusano, la cara plana va hacia el lado del disco perforado. Es imposible picar la carne si no se lo arma correctamente. Coloque el disco perforado que Ud. desee sobre las cuchillas. Las dos agujas de retención deben encajar en las ranuras en forma exacta.
- Atornille firmemente la tuerca de ajuste. No atornille con demasiada fuerza.
- Coloque la bandeja de carga sobre la picadora y presione hasta hacerla encajar.
- Instale la picadora sobre una mesa firme, nivele la base. Los agujeros de ventilación del motor situados en la parte inferior, no deben ser obstruidos.

Ahora la picadora ya esta lista para ser utilizada.

B. PICADO

- Corte la carne en trozos de tamaño adecuado para que entren por el tubo de alimentación.
- Enchufe la picadora y enciéndala.
- Lentamente introduzca trozos de carne en el tubo de alimentación. Presiónelos utilizando la herramienta de empuje incluida. No presione demasiado fuerte. Siempre utilice la herramienta para presionar la carne, nunca utilice los dedos! .
- Apague la picadora luego de utilizarla y desconéctela de la corriente.

En caso de que el motor se desacelere o se detenga, es posible que algún trozo de carne hubiera obstruido la picadora. Apague la picadora en forma inmediata, desconéctela de la corriente y proceda a desarmarla.

D. PREPARACION DE “KEBBE”

Receta de “KEBBE”

- Envoltorio para el “KEBBE”
450g carne de vaca o de cordero tierna
150-200g harina
1 cucharadita de té de pimienta inglesa
1 cucharadita de té de nuez moscada
una pizca de chiles en polvo
una pizca de pimienta
- Utilizando más carne que harina para el envoltorio, mejora la consistencia y el sabor.
- Pique la carne en la picadora 3 veces consecutivas (la primera vez utilizando el disco con perforaciones medianas, luego con el de perforaciones más finas) y mézclela con los otros ingredientes. También pase por la picadora esta mezcla 3 veces. Quite el disco perforado y las cuchillas en cruz de la picadora.
- Coloque los accesorios para KEBBE sobre el cabezal y haga encajar las aberturas. Atornille la tuerca de ajuste. Arme los envoltorios de KEBBE y enfrielos ligeramente. Luego rellene esos envoltorios con los siguientes ingredientes y póngalos a freír en aceite de oliva :
- RELLENO DE CARNE
100g de cordero
1.5 cucharas soperas de aceite de oliva
1.5 cucharas soperas de cebolla finamente picada
1/3 de cucharadita de té de pimienta inglesa
1/2 de cucharadita de té de sal
1.5 cucharas soperas de harina
- Freír el cordero hasta dorarlo y luego mezcle los otros ingredientes con el cordero picado. Rellene los envoltorios de KEBBE con esta pasta y luego póngalos a freír.
- RELLENO DE VEGETALES O ARROZ
250g de brócoli hervido o 250g de zucchini hervido o 250g de arroz hervido.
- Rellene los envoltorios de KEBBE y póngalos a freír.