

nappo



Picadora de carne Eléctrica NEI-142
Moedor de Carne Elétrico NEI-142

Manual de usuario
Manual de usuário

IMPORTANTE:

- Las imágenes son meramente ilustrativas y pueden variar con respecto al producto real.
- Este manual está diseñado a modo referencial. Debido a las continuas mejoras, las características y el diseño están sujetos a cambios sin previo aviso.

IMPORTANTE:

- As imagens são meramente ilustrativas e podem variar em relação ao produto real.
- Este manual é fornecido como referência. Devido a melhorias constantes, as características e o design estão sujeitos a mudanças sem aviso prévio.

ESPAÑOL

Estimado cliente, Gracias por adquirir nuestra juguera Nappo.

Sírvase de leer atentamente este manual antes de proceder a utilizar su producto.

Consérvelo en un lugar seguro para futuras dudas.

Comprenda y respete las instrucciones de seguridad.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Solo para uso doméstico. No lo use para fines industriales o comerciales.
- Verifique que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación corresponda con el voltaje de red de su hogar.
- Desenchufe la unidad del enchufe antes de montar, desmontar o limpiar.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato se utiliza cerca de niños.
- Al transportar la unidad, asegúrese de sujetar la carcasa del motor con ambas manos. No transporte la unidad sujetándola únicamente por la placa o el cabezal de la tolva.
- No coloque la hoja de corte o la placa de corte cuando utilice el accesorio kebbe.
- Nunca coloque la comida con la mano. Utilice siempre el empujador suministrado.
- No triture alimentos duros como huesos, nueces, etc.
- No triture jengibre y otros materiales con fibra dura.
- No permita que el molinillo funcione continuamente durante más de 10 minutos. Deje que la unidad descanse durante al menos 10 minutos después de cada 10 minutos de funcionamiento.
- No cambie la unidad inmediatamente de "ON" a "Rev".

Antes de usar la función inversa, la unidad debe dejarse en la posición de apagado durante al menos 1 minuto para permitir que la trituradora se detenga por completo. El incumplimiento de esto puede causar ruidos anormales, vibraciones o chispas eléctricas dentro del aparato. Fácilmente podría resultar en daños.

-Después del uso, es posible que quede una pequeña cantidad de comida en el cabezal del molinillo. Esto es normal.

- Para evitar atascos, no ejerza demasiada presión sobre el empujador.

- Nunca intente reemplazar las piezas o reparar la unidad usted mismo.

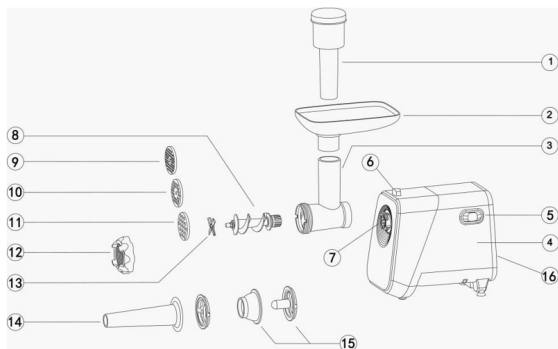
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Tampoco está diseñado para que lo utilicen personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del aparato.

- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar un peligro

- No lave los accesorios en un lavavajillas.

CONOZCA SU PICADORA DE CARNE



1. Empujador de comida
2. Bandeja de comida
3. Cabezal de molienda
4. Carcasa del motor
5. Interruptor de encendido/apagado/marcha atrás
6. botón de bloqueo suelto
7. Eje motor
8. Tornillo de barra
9. Placa de corte (fina)
10. Placa de corte (mediana)
11. Placa de corte (gruesa)
12. Tapa de fijación
13. Cuchilla de corte
14. Piezas de salchicha
15. Piezas de kebbe
16. Sector de almacenamiento

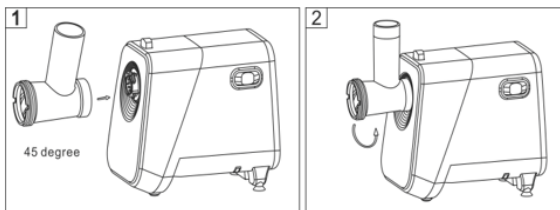
ANTES DEL PRIMER USO

- Lave todas las piezas (excepto el cuerpo) con agua tibia y jabón.
- Antes de enchufar, asegúrese de que el interruptor "ON / OFF / Rev" esté en la posición "O".

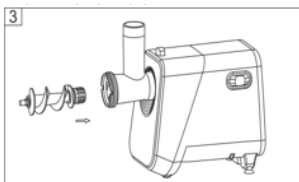
ENSAMBLAJE

- Inserte la cabeza en el eje del motor, con la parte superior inclinada alrededor de 45° hacia la derecha.

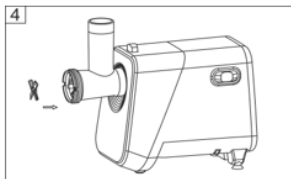
Gire la cabeza en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté bloqueado en su lugar. (Trate de mover el ligeramente la cabeza para asegurarse de que esté bien sujeto).



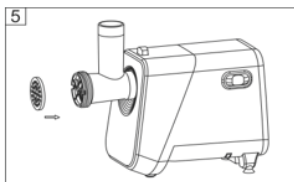
- Coloque la barrena en la cabeza, el extremo largo primero. Gire la barrena ligeramente hasta que se deslice.



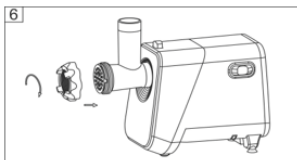
- Coloque la hoja de corte en la barrena con la hoja hacia afuera. Si no se ajusta correctamente, la carne no será



- Coloque la placa de corte deseada al lado la hoja de corte, ajustando las protuberancias en la placa en las ranuras de la cabeza.



- Mientras mantiene la placa de corte, atomille el anillo de fijación en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté apretado. No apriete demasiado.



- Coloque la placa de la tolva en el cabezal y fijela en su posición.

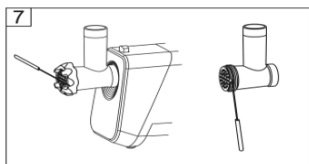
- Ubique la unidad sobre una superficie plana y sólida.

- Los lados y la base de la carcasa del motor deben mantenerse despejados y no bloqueados.

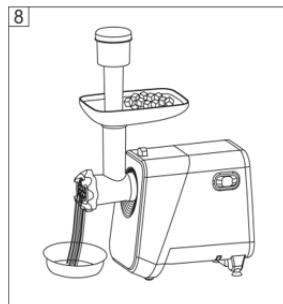
DESMONTAJE

Asegúrese de que el motor se haya detenido por completo y desconecte la unidad de la red eléctrica antes de desmontarla.

El desmontaje es al revés de los pasos anteriores. Mantenga presionado el botón "UNLOCK" antes de girar la cabeza en el sentido de las agujas del reloj para soltar. Un destornillador puede ser utilizado para ayudar al desmontaje.



CARNE PICADA



- Cortar todos los alimentos en trozos (sin piel, sin hueso y se recomienda carne sin grasa, tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que pasen fácilmente a través de la apertura de la tolva.
- Enchufe la unidad y presione el interruptor "ON/Rev" a la posición "ENCENDIDO".

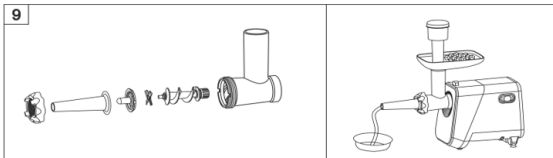
- Presione el interruptor "ON/OFF/Rev" a la posición "ON". El motor comenzará a trabajar.
- Coloque los alimentos en la placa de la tolva y utilice únicamente el empujador de alimentos para pasar la comida a la barrena.
- Después de su uso, presione el interruptor "ON/OFF/Rev" a la posición "OFF" y desconecte la unidad de la fuente de alimentación.

FUNCIÓN INVERSA

- Si la unidad se atasca durante el funcionamiento, apague el aparato pulsando el interruptor "ON/OFF/Rev" a la posición "OFF" y el interruptor "ON/Rev" a la posición "Rev".
- Deje la unidad alrededor de 1 minuto para asegurarse de que todas las piezas móviles dentro de la unidad se han detenido.
- Mantenga presionado el interruptor "ON/OFF/Rev" en la posición "Rev" y la barrena comenzará a girar en la dirección opuesta para alejar la comida de la placa de corte.
- Si esto no resuelve el problema, desenchufe la unidad y desmonte el cabezal.

SALCHICHERA

Para utilizar la picadora de carne como fabricante de salchichas, móntela de la misma manera que se indica en las instrucciones de montaje, pero coloque el accesorio para salchichas delante de la placa de corte, antes atornille el anillo de fijación en su posición. No apriete demasiado.



RECETA DE KEBBE

Ingredientes:

- RELLENO

Cordero 100g

Aceite de oliva 1 ½ cucharadas

Cebolla (Finamente Cortada) 1

Pimienta de Jamaica molida Al gusto

Sal al gusto

Harina 1 ½ cucharadas

- EXTERIOR

Carne Magra 100g

Harina 1 ½ cucharadas

Pimienta de Jamaica molida Al gusto

Nuez moscada (cortada finamente) 1

Pimiento rojo en polvo Al gusto

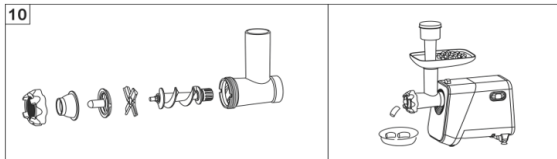
Pimienta al gusto

Procedimiento:

RELLENO: Moler el cordero un par de veces. Freír la cebolla hasta dorar y mezclar con la picada de cordero, especias, sal y harina.

EXTERIOR: Muela la carne magra tres veces antes de

mezclar todos los ingredientes en un bol.
Muela la mezcla tres veces más.



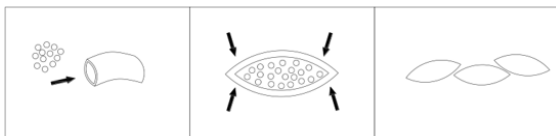
Desmonte la picadora y retire la placa de corte y la cuchilla de corte.

Coloque los accesorios para kebbe en el extremo de la picadora ajustando el accesorio correctamente.

Enrosque el anillo de fijación en el sentido de las agujas del reloj en la cabeza hasta que quede apretado. No apriete demasiado.

Coloque la mezcla de Kebbe a través de la unidad para hacer el kebbe exterior cilíndrico.

Forme el kebbe introduciendo el relleno en la picadora, presione los extremos para cerrarlos antes de freírlos.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo y retire el enchufe del toma.
- Nunca limpie los accesorios usando un lavavajillas, con un limpiador alcalino fuerte o una solución blanqueadora (contiene cloro decolorará las superficies de aluminio).
- Retire cualquier resto de carne, etc. Lave cada parte con agua tibia y jabón.

- No sumerja la carcasa del motor en agua, límpiela con un paño húmedo.
- Los diluyentes y la gasolina agrietarán o cambiarán el color de la unidad.
- Lave todas las piezas metálicas en agua por debajo de 50° y séquelas.
- Limpie todas las piezas de corte con un paño húmedo con aceite vegetal.
- En caso de que la unidad no se utilice durante un largo período de tiempo, limpie todas las partes metálicas con un paño con aceite vegetal.



ELIMINACIÓN

No deseche este producto como un desecho sin clasificar. La recogida de dichos residuos debe realizarse por separado, ya que se requiere un tratamiento especial.

Recuerde que este equipo se manipulará más durante el proceso de reciclaje, así que tenga cuidado al depositar su equipo. Póngase en contacto con su ayuntamiento local para obtener información sobre su centro local de reciclaje de residuos domésticos.

PORTUGUÊS

Prezado cliente, Obrigado por adquirir nosso moedor Nappo.

Por favor, leia atentamente este manual antes de usar o produto. .Guarde-o em um lugar seguro para futuras consultas.

Entenda e respeite as instruções de segurança.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Somente para uso doméstico. Não use para fins industriais ou comerciais.

Verifique se a voltagem indicada na etiqueta de classificação corresponde à voltagem da rede elétrica de sua casa.

- Desligue a unidade da tomada antes de montar, desmontar ou limpar.

- É necessário um acompanhamento rigoroso quando qualquer aparelho é usado perto de crianças.

- Ao transportar a unidade, certifique-se de segurar a carcaça do motor com ambas as mãos. Não transporte a unidade segurando apenas pelo painel ou pelo cabo da tigela.

- Não coloque a lâmina de corte ou a placa de corte quando usar o acessório kibe.

- Nunca coloque a parte elétrica na mão. Sempre use o empurrador fornecido.

- Não triture alimentos duros como ossos, nozes, etc.

- Não triture gengibre e outros materiais com fibra dura.

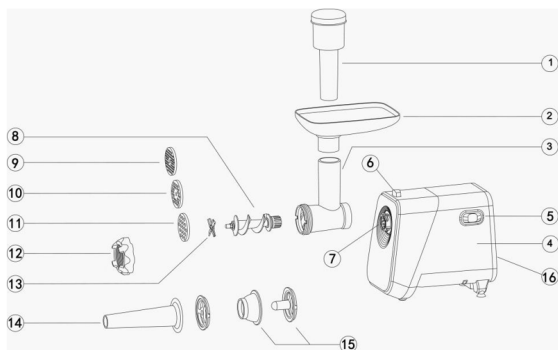
- Não permita que o moedor funcione continuamente por mais de 10 minutos. Deixe a unidade descansar por pelo menos 10 minutos após cada 10 minutos de uso.

- Não altere imediatamente a unidade de "LIGADO" para

"REVERSA".

- Antes de utilizar a função de reversão, o aparelho deve ser desligado por pelo menos 1 minuto para que a tritadora possa parar completamente. Não seguir esta instrução pode causar ruídos anormais, vibrações ou faíscas elétricas no interior do aparelho, resultando facilmente em danos.
- Após o uso, é possível que haja uma pequena quantidade de comida no cabo do moedor. Isso é normal.
- Para evitar entupimentos, não exerça muita pressão sobre o empurrador.
- Nunca tente substituir peças ou consertar o aparelho por conta própria.
- Este aparelho não é projetado para ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, nem por pessoas sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas por alguém responsável pela segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou pessoa com qualificação similar para evitar perigo.
- Não lave os acessórios em um lava-louças.

CONHEÇA SEU MOEDOR



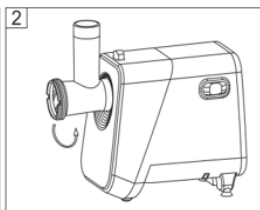
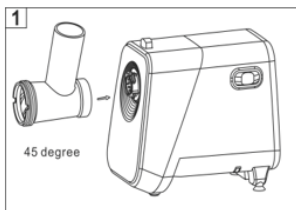
1. Empurrador de alimentos
2. Bandeja de alimentos
3. Cabeçal de moagem
4. Caixa do motor
5. Interruptor de ligar/desligar/reverso
6. Botão de Trava
7. Eixo do motor
8. Porca da broca
9. Placa de corte fina
10. Placa de corte média
11. Placa de corte grossa
12. Tampa de fixação
13. Lâmina de corte
14. Peças de salsicha
15. Peças de kibe
16. Compartimento de armazenamento

ANTES DO PRIMEIRO USO

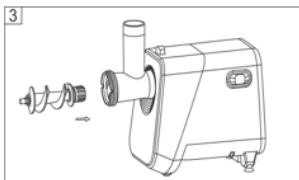
- Lave todas as peças (exceto o corpo) com água morna e sabão.
- Antes de plugar, certifique-se de que o interruptor "ON/OFF/Rev" esteja na posição "OFF".

MONTAGEM

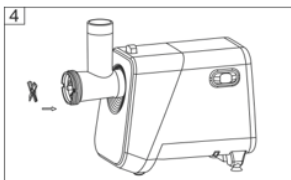
- Insira a cabeça no eixo do motor, com a parte superior inclinada ao redor de 45° para a direita. Gire a cabeça no sentido contrário aos ponteiros do relógio até que esteja bloqueada no lugar. (Tente mover levemente a cabeça para se certificar de que está bem fixa).



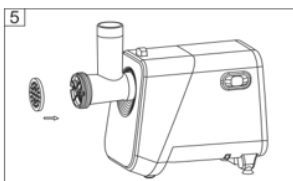
- Coloque a broca na cabeça, com o comprimento longo primeiro. Gire a broca levemente até deslizar.



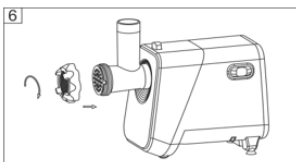
- Coloque a lâmina de corte na broca com a lâmina voltada para fora. Se não ajustar corretamente, a carne não será moída.



- Coloque a placa de corte desejada ao lado da lâmina de corte, ajustando a protuberâncias na placa ao encaixe.



- Enquanto segura a placa de corte, aperte o anel de fixação no sentido horário até estar apertado. Não aperte demais.

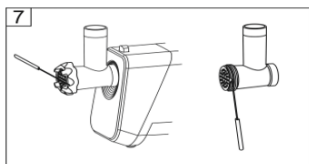


- Coloque a placa da tina no cabeçal e aperte-a na posição.

- Coloque a unidade sobre uma superfície plana e sólida.
- Os lados e a base da carcaça do motor devem permanecer livres e não bloqueados.

DESMONTAGEM

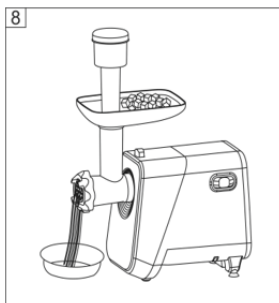
- Certifique-se de que o motor tenha parado completamente e desconecte a unidade da fonte de energia elétrica antes de desmontá-la.
- A desmontagem é o oposto dos passos anteriores. Mantenha o botão "UNLOCK" pressionado antes de girar a cabeça no sentido horário para soltá-la. Uma chave de fenda pode ser usada para ajudar na desmontagem.



CARNE MOÍDA

- Corte todos os alimentos em pedaços (sem pele, sem osso e é recomendado carne sem gordura, tamanho aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que possam passar facilmente pela abertura da bandeja.
- Conecte a unidade e coloque o interruptor na posição "LIGADO". O motor começará a funcionar.
- Coloque os alimentos na placa da bandeja e use apenas o empurrador de alimentos para passar a comida para a lâmina.

- Após o uso, pressione o interruptor "ON/OFF/Rev" na posição "OFF" e desconecte a unidade da fonte de energia.



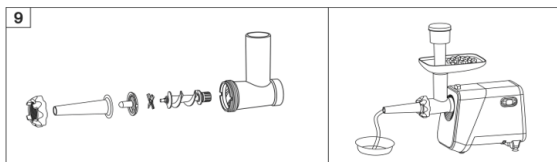
FUNÇÃO REVERSO

- Se a unidade se engasgar durante o funcionamento, desligue o aparelho pressionando o interruptor na posição "OFF".
- Deixe a unidade por cerca de 1 minuto para garantir que todas as peças móveis dentro da unidade tenham parado.
- Mantenha o interruptor pressionado na posição "Rev" e a lâmina começará a girar na direção oposta para soltar a carne da placa de corte.
- Se isso não resolver o problema, desconecte a unidade e desmonte a cabeça.

FAZER LINGUIÇAS / SALSICHAS

- Para usar o moedor como fabricante de salsichas,

monte-o da mesma maneira descrita nas instruções de montagem, mas coloque o acessório para salsichas na frente da placa de corte e aperte o anel de fixação em sua posição. Não aperte demais.



RECEITA DE KIBE RECHEADO

INGREDIENTES

RECHEIO

- Cordeiro 100g
- Azeite de Oliva 1 1/2 colheres
- Cebola (Cortada Finamente) 1
- Pimenta do Reino Moída a gosto
- Sal a gosto
- Farinha 1 1/2 colheres

EXTERIOR

- Carne Magra 100g
- Farinha 1 1/2 colheres
- Pimenta do Reino Moída a gosto.
- Noz-moscada (finamente molida)
- Páprica a gosto
- Pimenta a gosto

PROCEDIMENTO

RECHEIO:

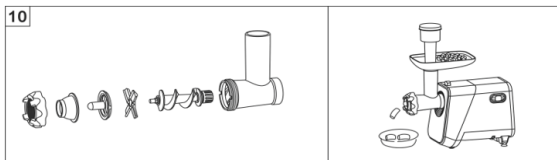
- Moer o cordeiro duas vezes, Fritar a cebola até dourar e misturar com o cordeiro picado, especiarias, sal e farinha.

EXTERIOR:

- Moer a carne magra três vezes antes de misturar todos os ingredientes em uma tigela.

- Moer a mistura três vezes mais.

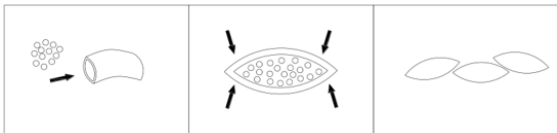
- Desmontar a moedora e remover a placa de corte e a lâmina de corte.



- Colocar os acessórios para kibe na extremidade da moedora ajustando o acessório corretamente.

- Aperte o anel de fixação no sentido horário na cabeça até que esteja apertado. Não aperte demais.

- Coloque a mistura de kibe através da unidade para fazer a camada externa.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e retire a tomada da tomada de corrente.
- Nunca limpe os acessórios usando um lava-louças, com um limpavidros alcalino forte ou uma solução branqueadora (que contém cloro) que pode desbotar as superfícies de alumínio.
- Retire qualquer resto de carne, etc. Lave cada parte com água morna e sabão.
- Não mergulhe a carcaça do motor na água, limpe-a com um pano úmido.
- Solventes e gasolina vão rachar ou mudar a cor da unidade.
- Lave todas as peças metálicas em água abaixo de 50°C e seque-as.
- Limpe todas as peças de corte com um pano úmido com óleo vegetal.
- Se a unidade não for usada por um período prolongado de tempo, limpe todas as peças metálicas com um pano com óleo vegetal.



DESCARTE

- Não descarte este produto como lixo não-classificado. A coleta de tais resíduos deve ser realizada separadamente, pois exige um tratamento especial.
- Lembre-se de que este equipamento será manuseado ainda mais durante o processo de reciclagem, então tenha cuidado ao descartá-lo.
- Entre em contato com a prefeitura local para obter infor-

mações sobre seu centro local de reciclagem de resíduos domésticos.

nappo