

VENTUS®

MANUAL DE USO

MOLEDORA DE CARNE

VMCAI -12 / VMCAI - 22



Para dudas o consultas contacte a su distribuidor o a nuestro **Servicio Técnico VENTUS Corp.**
(+56 2) 2618 0700 | serviciotecnico@ventuscorp.cl



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl

MANUAL DE USO

MOLEDORA DE CARNE

VMCAI -12 / VMCAI - 22



VMCAI - 12 / VMCAI - 22

PRECAUCIÓN:



Lea y siga atentamente este manual de uso antes de usar el producto.
Conecte apropiadamente este producto en un enchufe con conexión a tierra antes de usar.
Verifique que todas las piezas están completas y en buen estado.

Bienvenido (a)

Estimado cliente y usuario, VENTUS Corp. le da la bienvenida y agradece la confianza que ha brindado al preferir nuestros productos.

Aconsejamos leer y seguir cuidadosamente las instrucciones y recomendaciones contenidas en este manual de uso, para obtener el máximo provecho, eficiencia y prolongar la vida útil de este producto.

Nota !

Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de utilizar el dispositivo.
El fabricante no se hace responsable de cualquier daño o funcionamiento incorrecto causado por no seguir las instrucciones de uso.

SERVICIO TÉCNICO

VENTUS®

(+56 2) 2618 0700

Recuerde que...

En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes vengan en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

Indice

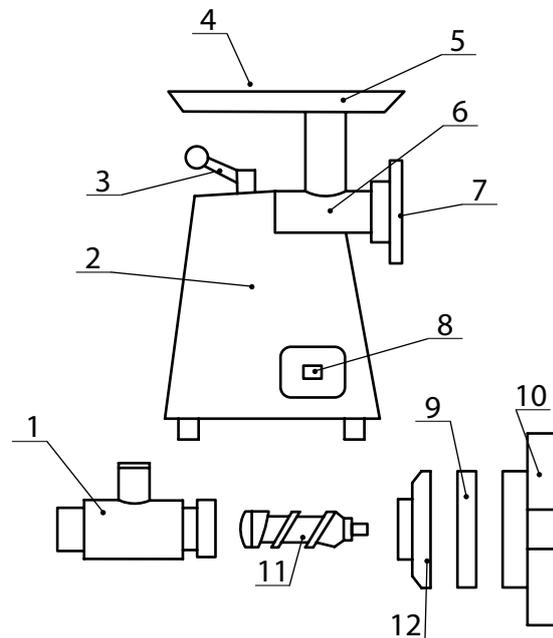
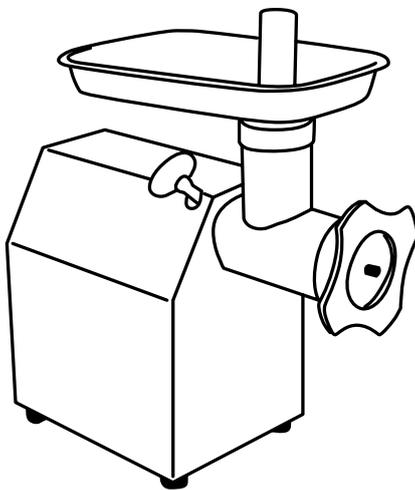
1. Datos Técnicos	...5
2. Estructura	...5
3. Introducción	...6
4. Instalación	...6
5. Operación	...8
6. Atención	...9
6. Consejo de Seguridad	...10
7. Garantía	...11

1. Datos Técnicos



MODELO	PROCESA	DIMENSIONES (mm)	ENERGÍA (W)	POTENCIA (KW)	PESO NETO Kg	PESO BRUTO Kg
VMCAI - 12	120 Kg/Hr	400x300x400	220 V/50 hz	650	22	24
VMCAI - 22	220 Kg/Hr	450x260x450	220 V/50 hz	1100	26	28

2. Estructura



* Incluye Mortero y Embudo

- | | | | |
|------------|-------------|-----------------------------|-----------------------|
| 1. Manga | 4. Entrada | 7. Salida | 10. Tuerca |
| 2. Cuerpo | 5. Bandeja | 8. Switch encendido/apagado | 11. Rosca |
| 3. Manilla | 6. Molienda | 9. Cuchilla | 12. Cuchilla Circular |

3. Introducción



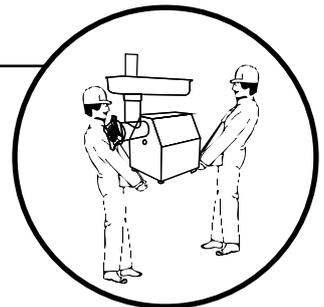
- El Moedor de Carne está fabricado en aluminio y acero inoxidable como material principal.
- La máquina tiene las funciones de anti-corrosión y anti-moho.
- De hermosa apariencia, tamaño compacto y de fácil montaje y desamblaje.
- El switch controla la función de corte y moledora.
- Cambió las únicas formas de lavado, asegurándose que los alimentos estén limpios.
- Este producto es perfectamente capaz de utilizarse en restaurantes, comedores y lugares donde se procesen carnes.

4. Instalación



Traslado

Para el traslado de la moledora, solicite la ayuda de otro.



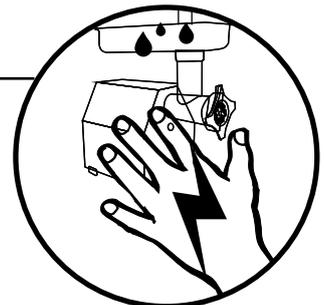
Elija un lugar adecuado

Instale la moledora en un lugar libre de la lluvia y la nieve, y cerca del extintor de incendios.



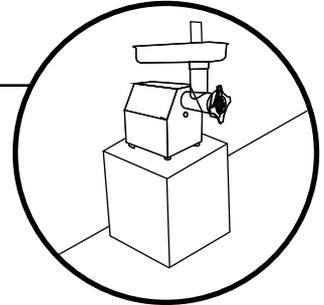
Manipule el equipo con cuidado

La moledora en el caso que se humedezca puede ser una fuente de descarga eléctrica.



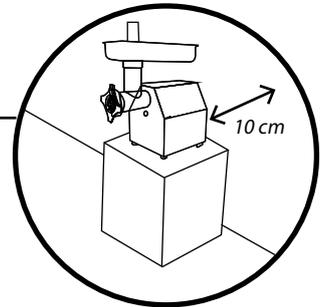
Superficie plana ●

Asegúrese de instalar la máquina sobre una superficie plana y sólida.
La goma debe estar instalada en el equipo con firmeza. No instale ningún equipo en el suelo.



Espacio suficiente ●

Asegúrese que la moledora tenga un espacio de 10 cm entre la unidad y las paredes.



- Retire todas las películas adhesivas que cubren la superficie del cuerpo antes de usar.
- El funcionamiento de la moledora sin tierra puede causar una descarga eléctrica o un incendio por un cortocircuito.
- No apreté o fuerce el cable de alimentación, de lo contrario el cable de alimentación puede estar dañado, causar una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el cable de alimentación se ha dañado, consulte con el proveedor para su reparación.
- Asegúrese de cumplir las normas de la industria al momento de instalar. La instalación incompleta puede causar tropiezos, accidentes, descargas eléctricas, incendios o fugas de agua.
- Asegúrese de conectar el cable de alimentación adecuadamente y que cumpla con los estándares de la industria.
- Compruebe la fuente de alimentación para ver si se satisfacen las especificaciones.
- No saque el cable de alimentación. de lo contrario puede causar un incendio.

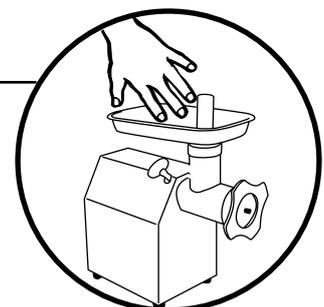
5. Operación



1. Antes de usar esta máquina, revise que el enchufe y el voltaje sean compatibles con las normas. Revise que el cable a tierra sea compatible con la marca de la máquina.
2. Lea el manual de uso cuidadosamente luego de desempacar el producto. Limpie la máquina antes de usar y retire todo residuo de aceite anti-moho.
3. Enchufe la máquina a una toma de corriente segura. Tenga cuidado de no ser quemado por el motor, una vez que este alcance la temperatura de trabajo.
4. La carne a ser procesada debe estar sin piel y deshuesada, córtela para que se ajuste al orificio de entrada y a continuación pongala gradualmente en la tolva para empezar a molerla.
5. Si la carne no se muele suavemente y aparece triturada pero no molida, utilice el plástico adjuntado a la máquina y presione la carne de a poco. Recuerde no utilizar sus manos para esto.
6. Una vez que termine de usar la maquina, apaguela y tire del pasador del cable.
7. Desenrosque la tuerca grande para sacar el cuchillo circular. Cruce el cuchillo y la rejilla de la molienda y desenrosque el tornillo de bloqueo para sacar el recipiente de la molienda.
8. Aplique detergente con agua tibia para quitar la grasa acumulada. Evite que el motor se moje, cualquier humedad en este, comprometerá su correcto funcionamiento.
9. Después de limpiar las piezas, ensamblelas en orden.
10. Tenga cuidado de no enroscar las piezas demasiado ajustadas o demasiado sueltas para no dañar la máquina o la molienda de carne.

Manipule el equipo con cuidado

No utilice las manos para empujar la la carne cuándo la máquina esté operando.





- Cualquier auto-modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuados pueden conducir a la pérdida de las propiedades del producto o accidentes. Por favor, póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico para cualquier ajuste o mantenimiento, ya que este trabajo debe ser realizado por personal capacitado y calificado.
- Para su mayor seguridad, por favor, tenga la máquina alejada de cualquier líquido inflamable o explosivo, gas y otros objetos.
- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física o mental, o personas que tengan experiencia y/o conocimientos insuficientes, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso adecuado de el dispositivo.
- Mantenga a los niños lejos del dispositivo.
- Preservar con seguridad este manual. Al traspasar o vender el dispositivo a un tercero, los manuales deben ser entregados junto con el dispositivo. Todos los usuarios deben operar el dispositivo cumpliendo con el manual de uso y las directrices de seguridad relacionadas.
- Mantenga gases inflamables y explosivos, líquidos u objetos alejados de la posición de montaje.
- Si este aparato se coloca cerca de las paredes, tabiques o muebles de cocina y similares, es recomendable hacer estas instalaciones con material no combustible, de otro modo, deben cubrirse con material resistente al calor no combustible, y prestando atención a la normativa de prevención de incendios.
- La carcasa debe conectarse a tierra para garantizar la seguridad.

Gracias por su cooperación!

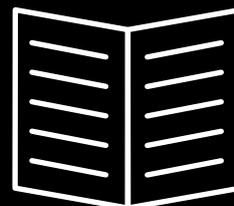
PELIGRO DE INCENDIO

MANTENER ALEJADO DE CUALQUIER LÍQUIDO, GAS O CUALQUIER OTRO OBJETO, QUE SEA INFLAMABLE O EXPLOSIVO.



PRECAUCIÓN

CONSERVE ESTE MANUAL DE USO



6. Consejos de Seguridad



- No opere ningún interruptor con las manos mojadas, de lo contrario, usted puede recibir una descarga eléctrica.
- No utilice combustibles (por ejemplo, más fino), gases combustibles.
- No sumerja el equipo en agua. Si una gota de agua entra en el elemento de calentamiento de la parte de conexión, puede causar un cortocircuito u otros defectos.
- Reparación incompleta puede causar descargas eléctricas, quemaduras, incendios o tropiezo.
- Antes de conectar asegúrese de que el voltaje y la frecuencia sea la que corresponde a la indicada en la placa de la máquina.
- Cuando ocupe aparatos eléctricos adopte las precauciones básicas que permitirán reducir y evitar el riesgo de daños o accidentes.
- Desconectar el enchufe antes de limpiar el mezclador.
- No seguir correctamente esta situación y podrá causar un shock eléctrico severo o la muerte.
- Enchufar en una conexión a tierra.
- No quitar la conexión a tierra.
- No usar adaptador.
- No usar cable de extensión.
- No seguir correctamente estas instrucciones podría causar un shock eléctrico severo, incendio o la muerte.

7. Garantía del producto



La garantía cubre un periodo de 6 meses según el artefacto, desde la compra del producto. Para hacer efectiva esta garantía, presente la documentación respectiva o la factura de compra.

Condiciones de la garantía

La garantía no cubre los siguientes ítems:

- Perdida de productos almacenados.
- Daños causados por transportes y/o manipulación indebida.
- Daños causados por intervención de terceros y/o manipulación indebida.
- Tubos fluorescentes, piezas de vidrio, bisagras o plásticos extraíbles.
- Deterioro de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.
- Las garantías del compresor son nulas si el compresor esta quemado a causa de altercaciones en el correcto suministro eléctrico.

IMPORTANTE: GUARDE ESTE MANUAL

Este manual se considera parte del aparato y se debe dar al dueño o gerente del hotel o restaurante, o con la persona responsable de la formación de los operadores de este aparato. Debe conservarse para futuras consultas. Manuales adicionales están disponibles en su distribuidor local.

SERVICIO TÉCNICO

VENTUS®

(+56 2) 2618 0700

VENTUS®



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscap.cl