

MOLINO PARA CARNE

SERIE HFM



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 5517.4771 | 5739.3423



MANUAL DE USUARIO

INTRODUCCIÓN

- Gracias por utilizar el molino de carne de acero inoxidable, modelo HFM. La función del aparato puede ser más fácil y segura que cualquier aparato similar.
- Este manual de instrucciones proporciona al cliente toda la información necesaria acerca del aparato y las normas de fabricación aplicadas, así como todas las instrucciones de uso y mantenimiento de manera que el aparato pueda ser utilizado correctamente manteniendo una eficacia en el tiempo.
- Este manual de instrucciones es para el usuario final y para el personal de servicio.
- Con el fin de garantizar la seguridad y estabilidad de la producción, el aparato ha pasado a través de voltaje dieléctrico soportando las pruebas de resistencia a la tierra, de energía, de fugas y de la temperatura normal antes de salir de la fábrica.

1. INFORMACION ACERCA DEL APARATO

1.1 ADVERTENCIAS GENERALES

- El aparato solo debe ser utilizado por personal que ha estudiado detenidamente este manual y comprendido todas las normas de seguridad descritas en este documento.
- Si hubiera alguna rotación de personal, es necesario que el manual se estudie detenidamente antes de utilizar el aparato.
- Aunque son instalados dispositivos de seguridad en el aparato, no toque las piezas en movimiento con las manos y evite tocar el aparato con las manos mojadas.
- Al limpiar o dar servicio al molino de carne modelo HFM (protecciones de seguridad eliminadas) tome en consideración todos los riesgos posibles y peligros residuales.
- Durante la limpieza y mantenimiento del aparato siempre debe concentrarse en lo que está haciendo y evitar posibles distracciones.
- Regularmente revise el cable de alimentación eléctrica (para prevenir riesgos eléctricos desenrolle el cable completamente); un cable desgastado o dañado puede causar un riesgo eléctrico, evite presionar el cable con algo pesado o dejarlo en superficies afiladas y evitar jalar el cable para desconectarlo del enchufe.
- Si el molino de carne no funciona correctamente, no lo utilice ni intente repararlo. Póngase en contacto con el "Centro de Servicio".
- Este aparato está diseñado sólo para picar o moler carne. No lo utilice para alimentos congelados o productos no alimenticios y no introduzca objetos metálicos en el molino.

El fabricante no se hace responsable de las situaciones siguientes:

- Si el aparato o dispositivos de seguridad son manipulados por personal no autorizado.
- Si se utilizan repuestos no originales.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- a) Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- b) Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

9. ELIMINACIÓN DEL APARATO

Si por alguna razón, el aparato no pudo ser reparado y por lo tanto, no puede utilizarse de nuevo, debe quitar toda la conexión eléctrica, y debe desecharse. Por favor, póngase en contacto con la empresa de tratamiento de residuos para reciclarlo.

10. LISTA DE CONTENIDOS EMPACADOS

Molino de carne X1
Mortero X1
Cuchilla X1
Manual de operación X1

GARANTÍA

SERIE HFM

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **1 AÑO** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso domestico y similar como los siguientes.

- Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Casas de campo.
- Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- Entornos tipo dormitorio o comedor.

- Si las instrucciones dadas en este manual no son cuidadosamente seguidas o respetadas.
- Si se utilizan productos de limpieza inadecuados para limpiar el aparato (inflamable, corrosivo o tóxico).

1.2 CARACTERISTICAS DE SEGURIDAD INSTALADAS

El molino de carne modelo HFM está equipado con protecciones eléctricas y mecánicas de seguridad que se ajustan a las normas vigentes. Estas protecciones son para cuando el aparato está en funcionamiento y cuando se está limpiando o haciendo el servicio. Sin embargo, existen RIESGOS RESIDUALES que no pueden ser completamente eliminados y se indican mediante la redacción de PRECAUCION en este manual. Estos riesgos se refieren al riesgo de ser cortados o heridos al manipular la cuchilla del molino de carne durante su limpieza.

1.3 DESCRIPCION DEL APARATO

1.3.1 DESCRIPCION GENERAL

Hemos diseñado y fabricado el molino de carne modelo HFM garantizando:

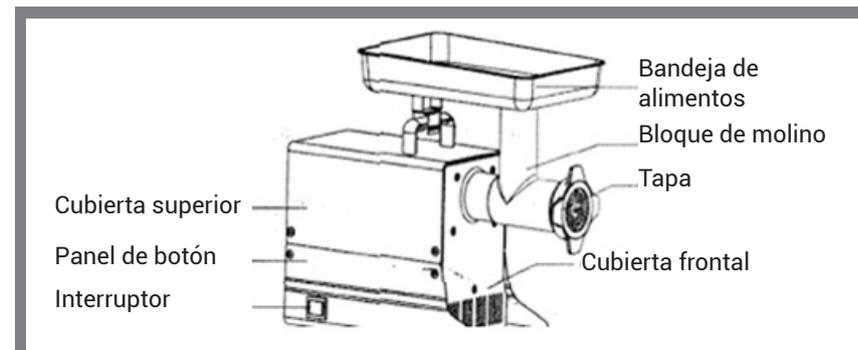
- La máxima higiene gracias a una selección meticulosa de los materiales que entran en contacto con el producto alimenticio, y gracias a la eliminación de los bordes afilados y ásperos que entran en contacto con el producto, la limpieza es fácil y completa.
- El aparato puede ser desmontado fácilmente.
- Sus componentes y estructura es robusta y estable.
- El nivel del ruido es sumamente reducido gracias al baño de la transmisión y el aceite de engranaje.
- Es fácil de manejar.

1.3.2 CARACTERISTICAS DE CONSTRUCCION

El molino de carne modelo HFM está hecho de acero inoxidable para aplicaciones alimenticias. Estos metales son ideales en cuanto a la higiene, son resistentes al ácido y a la sal y también son a prueba de óxido.

1.3.3 COMPONENTES DEL APARATO

Vista general del modelo de carne HFM



2. DATOS TÉCNICOS

Modelo	HFM-12	HFM-22	HFM-32
Voltaje	110V/60Hz		OR220/240V/50Hz
Potencia	550 W	1100 W	1500 W
Orificios del disco	5mm	8mm	8mm
Producción máxima	160kg/h	220kg/h	500kg/h
Peso	17.00 kg	23.10 kg	25.50 kg
Medidas	565 x 260 x 465	645 x 305 x 500	565 x 260 x 465

3. ENVIO DEL APARATO

3.1 VERIFICACIÓN DEL EMPAQUE EN EL ENVIO

Cuando los bienes son recibidos con el empaque abierto o existen signos de algún daño en el empaque por el agente o la mensajería, tiene 3 días a partir de la fecha indicada en el documento, para elaborar una lista detallada y un informe de todos los daños. No devuelva el producto empacado al revés. Al transportar el paquete asegúrese de que sus cuatro puntos principales están bien sujetos (mantener la mercancía en paralelo al suelo).

3.2 ELIMINACIÓN DEL EMPAQUE

Los diversos elementos utilizados para el empaque (cartón, paletas, correas de plástico, espuma de poliuretano) son productos normales residuales urbanos y pueden ser eliminados sin dificultad.

Si el aparato está destinado a países donde hay normas específicas en relación con los residuos, deshacerse de los empaques respetando las normas y leyes vigentes.

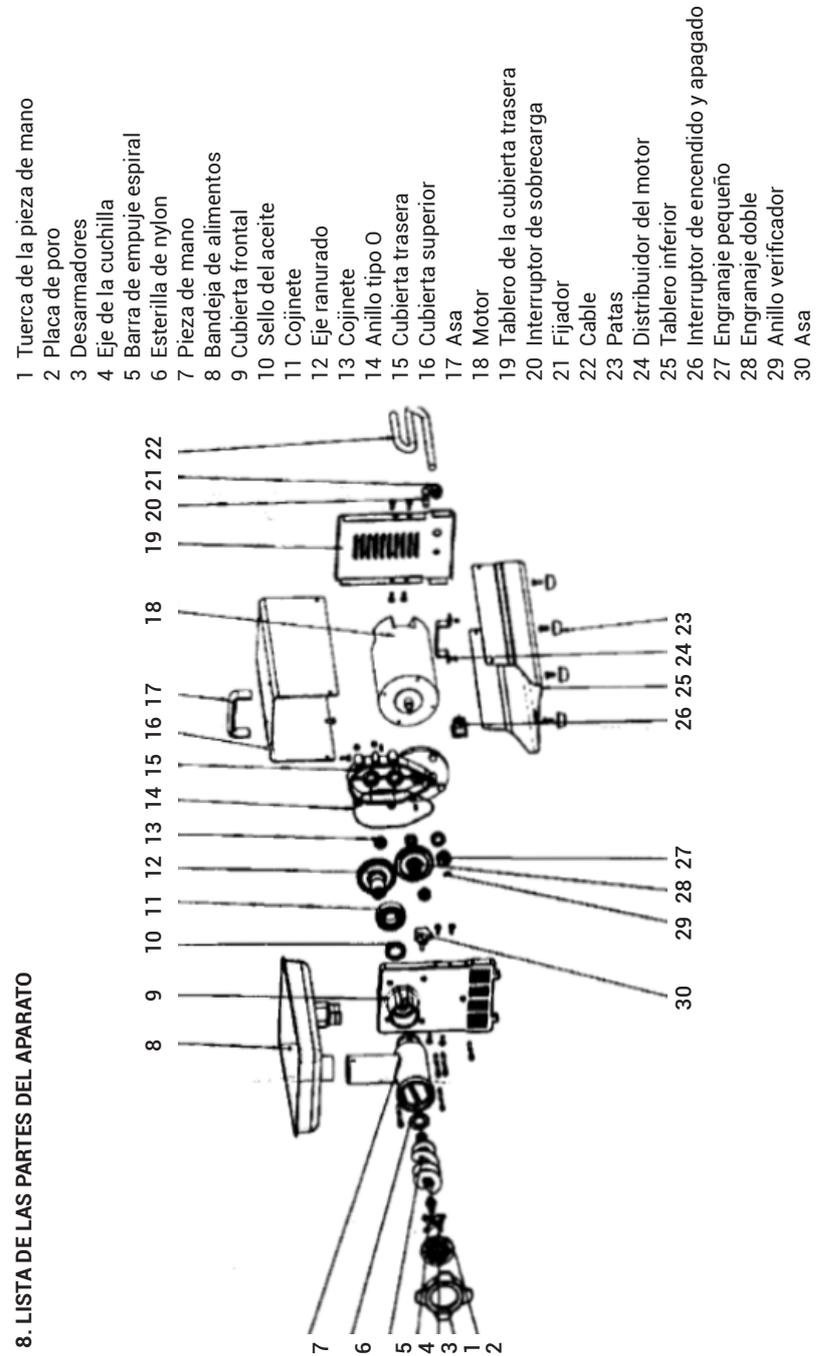
4. INSTALACIÓN DEL APARATO

4.1 UBICACION DEL APARATO

- La superficie de trabajo donde se ubicará el molino debe ser adecuada para el tamaño del aparato, por favor, consulte las medidas dadas en el punto 2 de datos técnicos. La superficie de trabajo debe estar nivelada y seca, y a una altura de 80cm del suelo, con una temperatura entre 5°C y 35°C.

- El cable de alimentación que conecta al aparato debe tener una conexión a tierra fiable.

8. LISTA DE LAS PARTES DEL APARATO



6. LIMPIEZA GENERAL

6.1 GENERALIDADES

- La limpieza del aparato debe hacerse al menos una vez al día o si es necesario más de una vez.
- Limpie escrupulosamente todos los componentes del molino de carne, no importando si entran en contacto con el producto alimenticio o no.
- Nunca limpie el molino de carne con el chorro de agua a presión, limpiadores industriales ni cepillos o cualquier otro tipo de utensilio de limpieza que pueda dañar la superficie del aparato.
- Antes de comenzar la limpieza debe desconectar el enchufe del suministro eléctrico, aislando el aparato desde el circuito de alimentación principal.

6.2 PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LIMPIAR EL APARATO

- Quitar el mortero y la bandeja del alimento.
- Desatornille la tuerca de bloqueo y retire el alimentador de tornillo del disco y la cuchilla; desatornille en la dirección indicada por la flecha.
- Desatornille la perilla y retire el molino, siempre en la dirección indicada por la flecha.
- Ahora todos los componentes se pueden lavar con agua caliente (50°C) y un detergente neutro.
- Para limpiar la estructura principal utilice un paño húmedo, recuerde enjuagar con frecuencia.
- El rodillo rallador montado en el molino de carne debe ser cepillado para su limpieza. Limpiar cuidadosamente los orificios. Asegúrese que todos los componentes estén completamente secos antes de volver a montarlos.

7. MANTENIMIENTO

7.1 GENERALIDADES

Antes de dar servicio o mantenimiento al aparato, debe desconectar el enchufe del suministro eléctrico, aislar el electrodoméstico de la fuente de alimentación principal.

7.2 SOPORTES DE LAS PATAS

Con el tiempo los soportes de las patas pueden deteriorarse causando inestabilidad, si éste fuera el caso, hay que reemplazarlos.

7.3 CABLE DEL SUMINISTRO DE ENERGIA

Revise periódicamente el desgaste del cable de alimentación, y si es necesario contacte al Centro de Servicio para reemplazarlo.

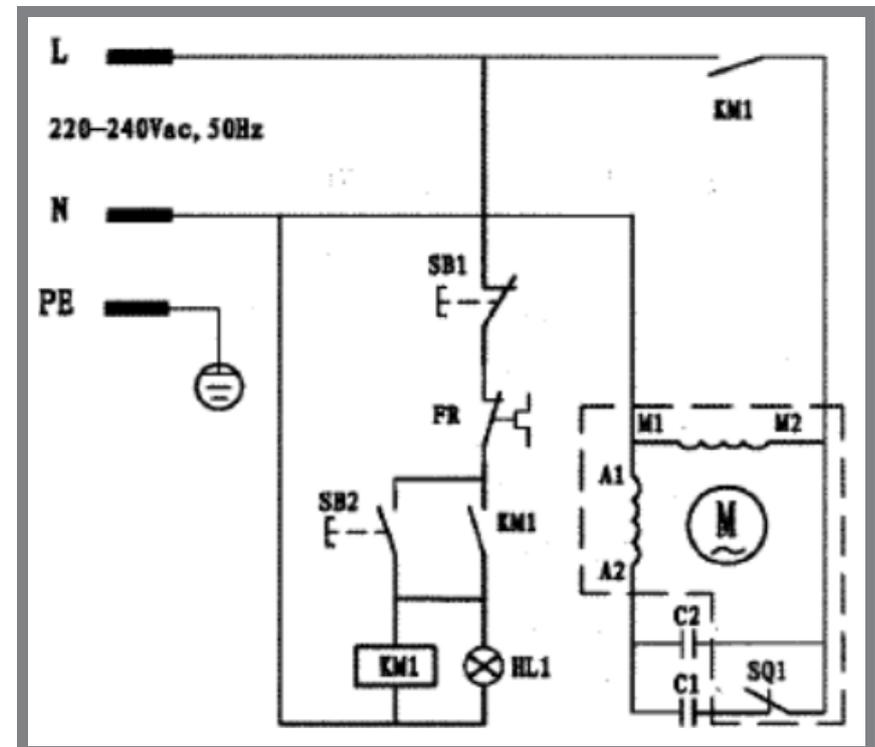
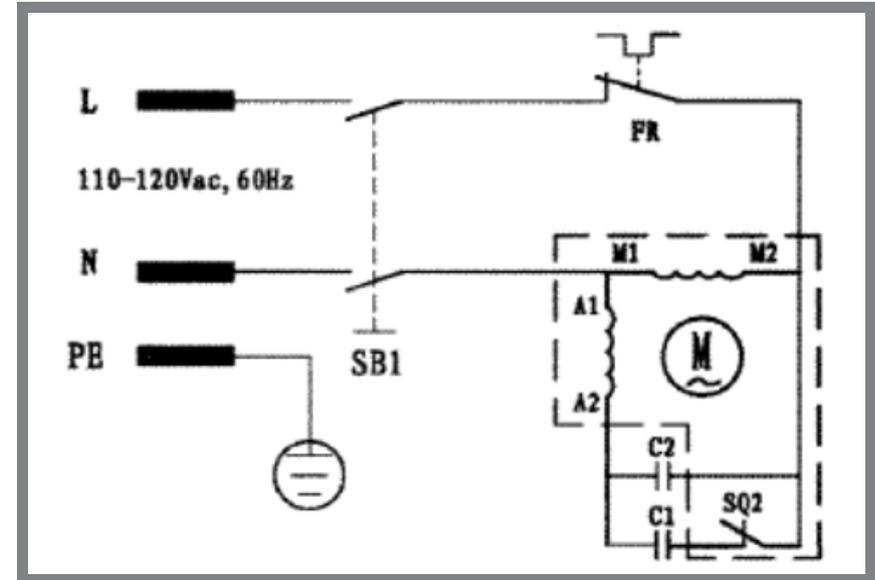
7.4 ETIQUETA DEL BOTON DE EMPUJE

Con el tiempo la etiqueta podría llegar a ser marcada o incluso dañada, si esto sucediera, contacte al Centro de Servicio para reemplazarla.

7.5 DISCO Y CUCHILLA

Tanto la cuchilla como el disco pueden deteriorarse con el tiempo, si esto sucede contacte al Centro de Servicio para reemplazarlos.

4.2. ESQUEMAS DE CONEXIÓN



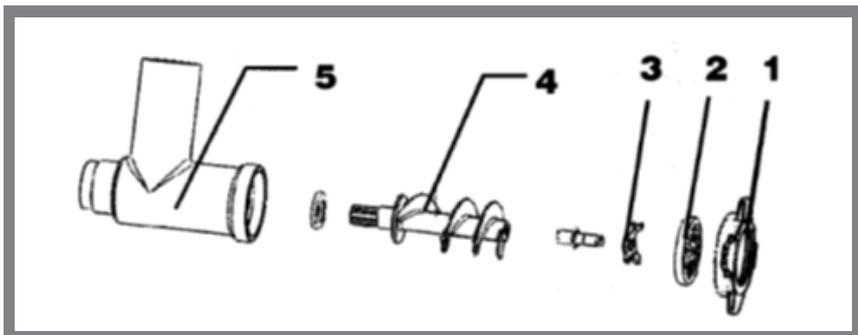
5. USO DEL APARATO

5.1. INSTALACIÓN DEL APARATO PARA SU USO

Antes de usar el aparato asegúrese de que todos los componentes que se pueden quitar, están bien asegurados en su posición correcta.

- Montar la toma de corriente del molino y bloquearlo en la posición usando la manija situada en el lado de la unión.
- Monte el alimentador de tornillo, la cuchilla y el disco y luego atornille la tuerca de seguridad.

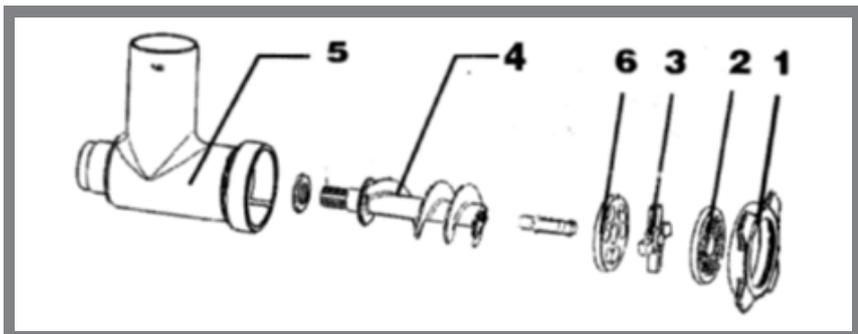
Diagrama para modelos HFM08 / HFM12



Procedimiento para instalación en los molinos HMF8/HMF12:

- 1) Instalar el armazón (no.5) en el cuerpo, e instalar la perilla en el orificio de la cubierta frontal.
- 2) Instalar el alimentador de tornillo (no.4) en el armazón y asegúrese de que la colocación de la perilla es correcta.
- 3) Instalar el cuchillo en el alimentador de tornillo y luego instalar la cuchilla (no.2).
- 4) Todos los componentes se fijan por la cubierta del tacón para garantizar la seguridad.

Diagrama para modelos HFM22 / HFM32



Procedimiento para instalación en los molinos HMF8/HMF12:

- 5) Instalar el armazón (no.5) en el cuerpo, e instalar la perilla en el orificio de la cubierta frontal.
- 6) Instalar el alimentador de tornillo (no.4) en el armazón y asegúrese de que la colocación de la perilla es correcta.
- 7) Instalar el cuchillo en el alimentador de tornillo y luego instalar la cuchilla (no.2).
- 8) Todos los componentes se fijan por bloqueo del molino para garantizar la seguridad.

5.2. LLENADO DEL MOLINO

Cuando utilice el molino de carne, es importante que usted se coloque en la posición correcta. No se coloque de manera que alguna parte de su cuerpo entre en contacto directo con el molino cuando esté trabajando.

Montaje del molino.

El molino debe llenarse cuando esté en funcionamiento. El procedimiento a seguir es:

1. Coloque el alimento en la bandeja.
2. Encienda el molino con el botón de inicio.
3. Levante el mortero, ponga la carne dentro del tubo; sin forzar, utilice el mortero para empujar la carne en la abertura.
4. Si la carne es cortada adecuadamente de antemano no debe haber problemas con el alimentador de tornillo, sin embargo, si tiene problemas, apriete la tuerca hasta que la carne se corte al tamaño deseado.
5. Así que tanto el disco como la cuchilla durarán más y mantendrán su filo en el tiempo:
 - Cuando toda la carne ha sido molida, apagar el aparato;
 - La cuchilla y el disco siempre deben ir acompañados.
6. No apriete la tuerca de seguridad en exceso.
7. Presione el botón de detener cuando haya terminado de utilizar el aparato y luego despoje el aparato y límpielo a fondo, tanto la apertura y todos los demás componentes.

