

Manual de Usuario

MOLINO DE CARNE

Modelo VORTEX-12

1 Hp
Potencia

150 kg/h
Capacidad



 **PRECAUCIÓN**



Lea este manual cuidadosamente
antes de utilizar su equipo



Riesgo
Eléctrico



Riesgo de
Atrampamiento

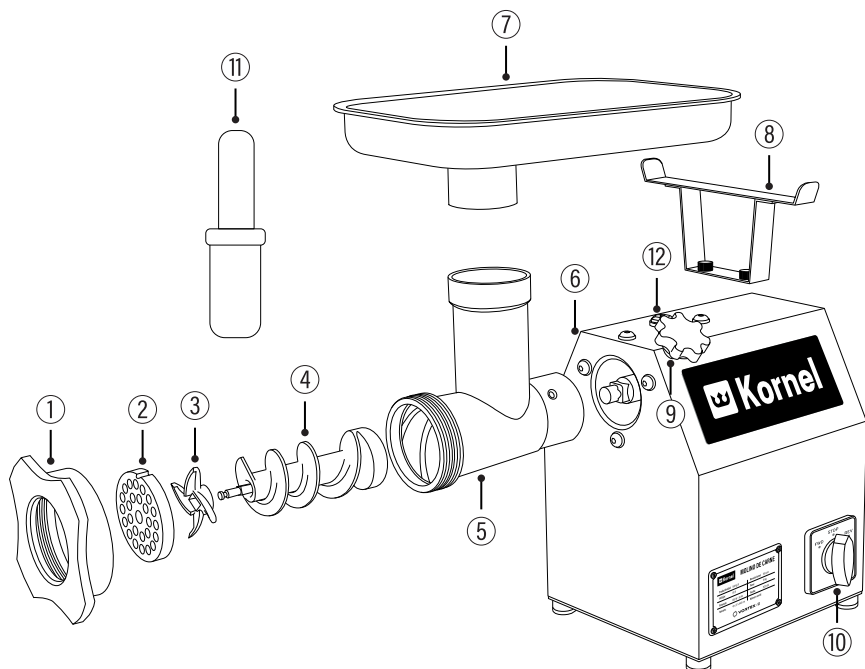
ÍNDICE	PÁG
ESPECIFICACIONES.....	1
PARTES DEL EQUIPO.....	1
INSTALACIÓN Y MONTAJE.....	2
MEDIDAS DEL EQUIPO.....	4
OPERACIÓN.....	4
LIMPIEZA.....	5
CÓMO EXTENDER LA VIDA ÚTIL DE SU EQUIPO AL MOLER.....	5
MANTENIMIENTO.....	5
GUÍA PARA PROBLEMAS TÉCNICOS.....	6
PRECAUCIONES.....	7
ADVERTENCIAS.....	7
GARANTÍA.....	8

ESPECIFICACIONES

- Cuerpo en acero inoxidable
- Unidad de molienda desmontable
- Cabezal en acero inoxidable
- **Capacidad:** 150 kg/h
- **Voltaje:** 110 V - 50 Hz
- **Potencia:** 850 W - 50 Hz
- **Revoluciones:** 190 rpm
- **Peso:** 19 kg

PARTES DEL EQUIPO

- | | | |
|-----------|------------|----------------------------------|
| 1. Corona | 5. Cabezal | 9. Perno de seguridad de cabezal |
| 2. Disco | 6. Cuerpo | 10. Interruptor de encendido |
| 3. Navaja | 7. Bandeja | 11. Empujador de plástico |
| 4. Gusano | 8. Soporte | 12. Tornillo cambio de aceite |

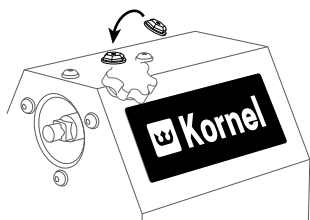


INSTALACIÓN Y DESMONTAJE

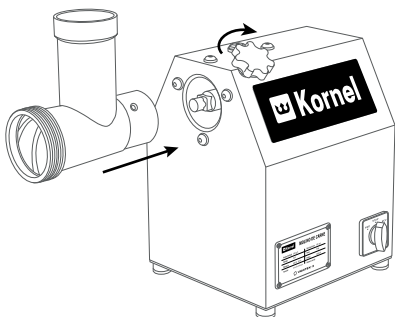
Antes de utilizar su molino siga los pasos que se describen a continuación.

ADVERTENCIA: lave el equipo antes de utilizarlo, principalmente la unidad de molienda y el tanque.

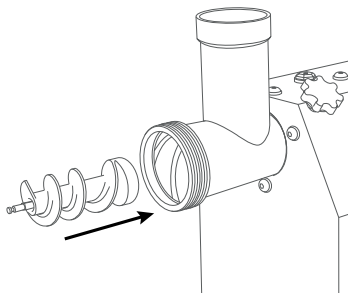
1. Cambie el tornillo plástico viajero por el tornillo metálico de trabajo (incluido).



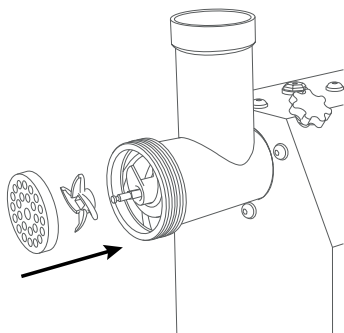
2. Coloque el cabezal en el cuerpo del molino hasta que éste tope con la caja de transmisión, y posteriormente sujételo con el perno de seguridad, girándolo hasta que quede ajustado.



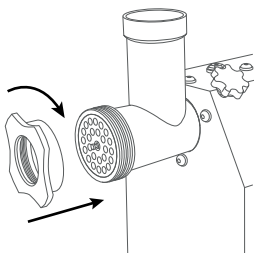
3. Inserte el gusano en el cabezal acoplándolo en el eje de la caja de transmisión del motor.



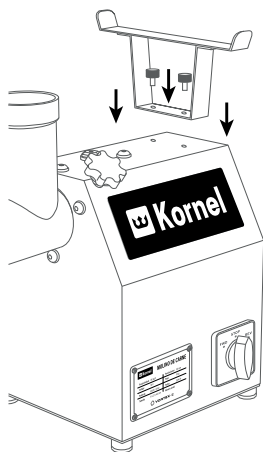
4. Inserte la navaja en el gusano con el filo hacia afuera y a continuación inserte el disco de manera que se acople a la guía del cabezal.



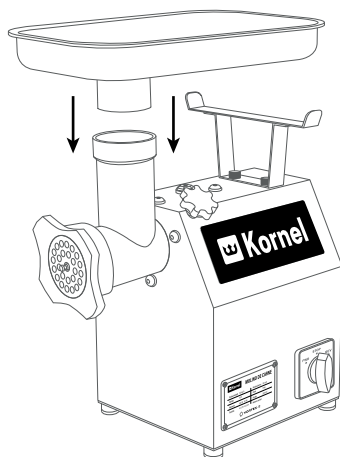
5. Coloque la corona enroscándola al cabezal, girándola en sentido de las manecillas del reloj y ajústela moderadamente (no la apriete demasiado ya que puede dañar la caja de transmisión).



6. Acople el soporte de la bandeja girando los tornillos hasta que quede moderadamente ajustado.

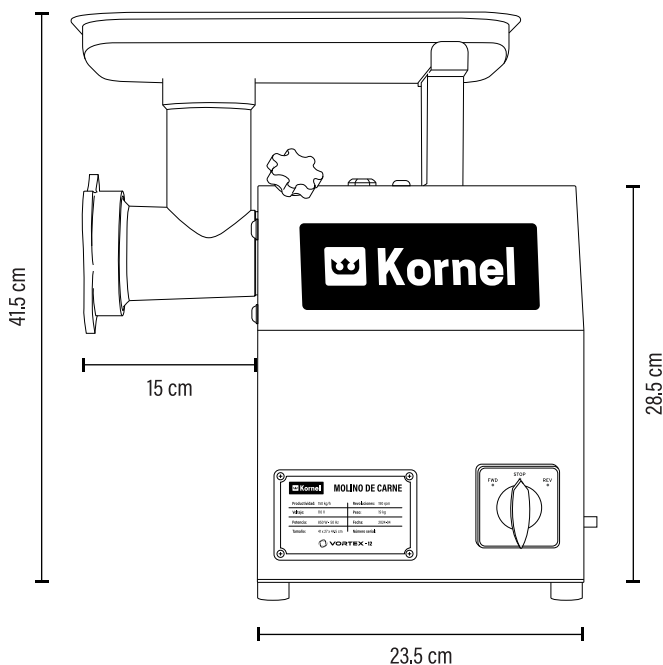


7. Acople la bandeja en la parte superior del cabezal.



Siga estos pasos de manera inversa para desacoplar su equipo y almacenarlo. Antes de desmontar el equipo, asegúrese que esté apagado y desconectado de la corriente eléctrica.

MEDIDAS DEL EQUIPO



OPERACIÓN

El molino de carne debe colocarse en una superficie firme, estable, y suficientemente fuerte para soportar el peso del equipo y el producto a moler (véase la sección **Especificaciones** para saber el peso del equipo, pág. 1).

1. Conecte el molino de carne a la energía eléctrica.
2. Lubrique con aceite grado alimenticio el cedazo y la navaja antes de realizar su primer molienda del día.
3. Encienda el molino de carne e introduzca el producto a moler por la abertura del cabezal. **Por su seguridad, utilice el empujador plástico.**

PRECAUCIÓN: introducir sus manos o dedos en el cabezal puede provocar lesiones graves.

NOTA: En el primer uso, procese 1 kg de carne para eliminar residuos de fabricación. **No use esta carne para consumo ni venta.**

LIMPIEZA

Se recomienda la limpieza diaria del molino de carne Vórtex con una fibra húmeda.

1. No utilice vinagre, ácidos ni cloro para la limpieza de su equipo ya que pueden contaminar el producto de la molienda.
2. Conforme a las instrucciones de inslatación y desmontaje desarme el molino de carne y realice la limpieza.
3. No exponga el cuerpo del molino a chorros de agua. Limpie con fibra húmeda y seque de inmediato para evitar oxidación.
4. Vuelva a instalar el molino conforme al apartado de instalación y desmontaje.

CÓMO EXTENDER LA VIDA ÚTIL DE SU EQUIPO AL MOLER

Para extender la vida útil del molino de carne Vórtex y obtener un producto de alta calidad se recomienda lo siguiente:

- Revise periódicamente el filo del cedazo y de la navaja.
- La unidad de molienda siempre deberá estar libre de restos de comida. Para evitar fricción excesiva entre el cedazo y la navaja, malana calidad en la molienda y daño en la transmisión, el ensamble de la tuerda deberá ser firme sin exceder la fuerza en el momento de apretar.
- Limpie la unidad de molienda después del uso. Recuerde que es necesario remover cada uno de los componentes y limpiarlos por separado.
- Manenga el equipo en un lugar limpio y en condiciones salubres.

MANTENIMIENTO

El mantenimiento requerido para el equipo es mínimo, sin embargo es muy importante. Tenga en cuenta lo siguiente:

- La navaja y el cedazo deben mantener el filo. Remplácelos cuando observe que la calidad de la carne molida ya no es tan fina como la primera vez.
- También deberá reemplazar la navaja y el cedazo cuando el ensamble se vuelva flojo por más que sea ensamblada adecuadamente.
- Si el cable o el concetor resultaran dañados, deberán ser reemplazados inmediatamente por su servicio técnico autorizado. Evite cualquier riesgo eléctrico posible.

- Lubrique la entrada del cabezal al cuerpo del molino cuando observe que la grasa haya sido consumida en su totalidad. Es importante que ésta área esté siempre lubricada para facilitar el ensamble y desensamble del cabezal.
- La caja de transmisión está sellada y deberá ser abierta sólo por personal técnico capacitado. La grasa en la caja de transmisión deberá ser cambiada al menos cada dos años de uso continuo por el servicio técnico autorizado.

GUÍA PARA PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMA VERIFIQUE	No enciende	No muele	Ruido excesivo	Fuga de aceite	Cabezal flojo o con espacios	Cabezal caliente
Revise las condiciones eléctricas (corriente, voltaje, etc.)	X					
Cambie el motor	X					
Revise la conexión eléctrica	X		X			
Cambie el interruptor	X					
Verifique el voltaje de alimentación	X	X				
Regule la corriente en el revelador de amperaje		X				
Cambie el cedazo / la navaja		X	X			
Cambie los engranes			X			
Verifique el aceite de la caja de transmisión			X			
Cambie el aceite de transmisión				X		
Cambie el empaque de la tapa de transmisión				X		
Desensamble y ensamble el cabezal nuevamente					X	
Evite operar el molino sin producto						X

PRECAUCIONES

- La alimentación eléctrica debe cumplir con los requerimientos que acompañan al equipo y que se indican en este mismo manual, de lo contrario se puede afectar el funcionamiento del motor.
- La instalación eléctrica debe contar con un polo a tierra, de lo contrario puede causar descargas eléctricas.
- Apague y desconecte el equipo inmediatamente en caso de emergencia.
- No exponga el cuerpo del molino a chorros de agua, limpie con fibra húmeda y seque de inmediato.

ADVERTENCIAS

- No manipule el sistema eléctrico o mecánico, si lo hace la garantía será nula.

Proteja el molino de insectos, no utilice aerosoles, sólo productos sólidos contra insectos.

- **No empuje el producto al interior del cabezal con la mano, ya que puede sufrir heridas graves o mutilaciones; utilice siempre el empujador incluido con su molino Vórtex.**
- Al operar el equipo sea cuidadoso, no arriesgue su salud ni la de sus empleados.
- **Antes de limpiar su molino apáguelo y desconéctelo de la corriente eléctrica.**
- Para limpiar el equipo utilice una fibra húmeda y seque de inmediato. No utilice vinagre, ácidos o productos con cloro ya que puede contaminar el producto de molienda o afectar el acero.
- Proteja su molino del polvo y la humedad.
- Utilice siempre su molino en un espacio que cumpla con las regulaciones de salubridad.

Nota: no exponga los accesorios de la unidad de molienda (cabezal, gusano, cedazos y navajas) a chorros de agua ni los sumerja en agua, ya que puede causar oxidación.

En caso de requerir asistencia técnica acuda a un centro de servicio autorizado KORNEL.

GARANTÍA

Esta garantía ampara las piezas, componentes de producto y mano de obra de la reparación, a excepción de la batería. El plazo de accesorios o componentes internos por desgaste natural o por el uso propio del equipo, así como cualquier mantenimiento preventivo, cambio de aceite o grasa lubricante quedan exentos de esta garantía.

La garantía solamente cubre los defectos de fábrica. No cubre lo siguiente:

- Daños en la batería.
- Cuando el equipo se hubiese utilizado en condiciones distintas a las destinadas.
- Cuando el equipo no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personal no autorizado.
- Cuando el equipo hubiese sido dañado por una descarga de corriente eléctrica.
- Cuando el equipo hubiese sido dañado por insectos o plagas.
- Si el equipo se está utilizando por encima de su capacidad máxima.
- No se responden por daños debidos a exposición a la humedad, a altas temperaturas y al agua.
- No se responde por daños debidos a golpes o caídas.

Se recomienda siempre utilizar los productos autorizados KORNEL, como accesorios y repuestos, para garantizar la correcta operación del equipo y la prolongación de la vida útil.

LA GARANTÍA DE ESTE EQUIPO ES DE UN AÑO.

Manual de Usuario

MOLINO DE CARNE

Modelo VORTEX-12

1 Hp
Potencia

150 kg/h
Capacidad



 **PRECAUCIÓN**



Lea este manual cuidadosamente
antes de utilizar su equipo



Riesgo
Eléctrico



Riesgo de
Atrapamiento