



SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS

MOLINOS PARA CARNES

Ref: MEAT



MANUAL DE USUARIO

Manual de instrucciones

Gracias por comprar nuestro producto. Lea detenidamente todas las instrucciones de funcionamiento antes de usar.

RECOMENDACIONES:

1. Nunca sobre alimente con más del voltaje máximo. ¡La sobrecarga lo dañará permanentemente!
2. Evitando cualquier exposición al calor o frío extremo, su equipo funciona mejor cuando se opera a temperatura ambiente normal. Siempre permita que su equipo se aclimate a la temperatura ambiente normal durante al menos una hora antes de usarlo.
3. Mantenga su equipo en un ambiente limpio. El polvo, la suciedad, la humedad, las vibraciones, las corrientes de aire y una distancia cercana a otros equipos electrónicos pueden causar un efecto adverso en la confiabilidad y precisión de su báscula.
4. Manéjelo con cuidado. Evite las vibraciones y no lo deje caer.
5. Úselo sobre una superficie plana y dura.

GUÍA DE SEGURIDAD

Para un buen rendimiento y un trabajo óptimo de su equipo, tenga cuidado durante la operación y el mantenimiento diarios. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

- NO use su equipo en momentos de truenos o lluvia.
- NO intente reparar la maquina usted mismo. Póngase en contacto con su representante local.
- Evitar temperaturas extremas. No coloque la unidad a la luz directa del sol o cerca del aire acondicionado.
- Asegúrese de que la maquina esté colocada sobre una mesa estable y que no esté sujeta a vibraciones.
- No utilice el equipo cerca de electrodomésticos grandes, como máquinas de soldar o motores grandes.
- Evite lugares donde la humedad pueda conducir a la condensación.
- Evitar el contacto directo con el agua.
- No coloque la unidad cerca de ventanas, puertas o ventiladores que puedan causar resultados inestables debido a las corrientes de aire.
- Mantenga su máquina limpia. No almacene productos sobre la maquina cuando no se use.

Precaución: Lee este manual detenidamente antes de usarlo



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
Referencia	MEAT-12	MEAT-22
Voltaje nominal	110V	110V
Frecuencia nominal	60Hz	60Hz
Potencia nominal	850W	1100W
Producción	150kg/h	250kg/h
Peso neto	16.5kg	18.5kg
Dimensiones	370x260x415mm	415x260x460mm

Precauciones básicas de seguridad:

1. No sumerja el cable o el enchufe en agua para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.
2. Siempre coloque todos los interruptores en la posición OFF antes de desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente.
3. Mantenga la maquina alejada de los niños o personas con ciertas discapacidades por seguridad.
4. Desenchufe el cable principal de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar y luego límpielo y cúbralo antes de guardarlo en un lugar seco y seguro si no se usa durante mucho tiempo.
5. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador ni toque superficies calientes.
6. No use el molino de carne al aire libre ni en lugares húmedos. Esta máquina solo está disponible para moler alimentos específicos. Coloque la máquina sobre una superficie plana al usarla.
7. Lave el molino después de cada uso y séquelo, cubriéndolo con unas gotas de aceite comestible para evitar la oxidación.
8. No coloque la unidad sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente ni cerca de fuentes inflamables.
9. Nunca introduzca cabello, manos o utensilios en el molino y no mueva la máquina durante su funcionamiento.
10. Utilice el empujador de alimentos (pizador) y evite siempre usar la mano para empujar los alimentos.
11. No mueva jengibre y otros materiales con fibras duras.
12. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado para evitar un peligro.
13. Se recomienda enchufar el cable de alimentación de la máquina directamente en la toma de corriente de la pared. Sin embargo, el uso de un cable de extensión donde sea necesario solo está permitido bajo la condición de que el amperaje de la máquina no sea mayor que el amperaje del cable de extensión.
14. El uso de cualquier accesorio o aditamento no recomendado por el fabricante/proveedor o técnico autorizado puede causar lesiones.

Procedimiento de operación:

Nota: Si está utilizando su máquina por primera vez, limpie el interior de su máquina con una esponja limpia y húmeda antes de encenderla. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia indicados en la placa de clasificación sean los mismos que los de su suministro local. Antes de enchufar, asegúrese de que el interruptor esté apagado. Siga estos procedimientos para obtener los mejores resultados de funcionamiento y una larga vida útil de la máquina.

Consejos para moler carne:

1. Retire los huesos, trozos de cartílago y tendones en la medida de lo posible y corte la carne en tiras de 10 cm de largo y 2 cm de grosor. **¡NUNCA USE CARNE CONGELADA!**
2. Encienda el interruptor y asegúrese de que la unidad esté funcionando antes de agregar carne siempre.
3. Coloque la carne en la bandeja y luego empuje la carne hacia la garganta de molienda con el pizador.

Consejos importantes:

1. Corte la carne en tiras o cubos ligeramente más pequeños que la abertura en el tubo de alimentación.
2. Asegúrese de que la carne esté libre de huesos, tendones duros, etc., antes de moler.
3. La carne cruda o el pescado deben estar completamente enfriados (no congelados) antes de molerlos para reducir la pérdida de jugos en el proceso.
4. La carne recién molida debe refrigerarse y cocinarse dentro de las 24 horas.

Atascos:

Cuando el interruptor automático detenga el motor, o cuando el motor continúe funcionando pero no salga carne de la placa de corte debido a un atasco de hueso u otros materiales. Apague el molino y siga los siguientes pasos.

Paso 1: Apague la máquina y desenchúfela de la toma de corriente eléctrica.

Paso 2: Limpie el material atascado.

Limpieza y mantenimiento:

1. Asegúrese de que el motor se haya detenido por completo. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

NUNCA limpie ninguna unidad eléctrica sumergiéndola en agua.

2. Aparte de la unidad del motor, todas las piezas removibles pueden limpiarse con agua caliente y jabonosa.

Nunca use productos corrosivos o abrasivos para limpiar los productos.

3. Seque completamente todas las partes de la máquina antes de almacenarlas.

4. Después de lavar las cuchillas y el disco de corte, séquelos y cúbralos con unas gotas de aceite comestible para evitar la oxidación.

5. Solo pique carne sin piel/huesos para evitar mal funcionamiento del producto.

6. Durante la molienda prolongada, las grasas de las carnes pueden acumularse dentro del tubo del molino, reduciendo la eficiencia de molienda y sobrecargando el motor. Si esto ocurre, debe detener el molino, lavar las piezas con agua caliente y volver a ensamblarlas; cuando sea posible, alternar con pan en lugar de carne. Esto ayuda a mantener limpia la hélice de alimentación.

Advertencia: La unidad del motor no es resistente al agua. Nunca sumerja la unidad del motor en agua u otros líquidos. Desenchufe inmediatamente si la unidad del motor entra en contacto con líquidos y póngase en contacto con los técnicos para inspección y mantenimiento.

Aviso de garantía:

Cualquier mal funcionamiento, voltaje inestable o problema de fuerza mayor no estará cubierto por la garantía. Antes de usar el molino de carne, lea detenidamente el manual de instrucciones.

Si tiene alguna pregunta o problema, proporcione los detalles siguientes:

Modelo: _____ Motivo del problema (Imagen y Video): _____

GARANTÍA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante DOCE (12) MESES. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentando su factura como soporte de compra.

BBG SE COMPROMETE: A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de comprobarse fallas en su fabricación. **BBG NO SE COMPROMETE:** Con la garantía en los siguientes casos:

- . Instalación incorrecta
- . Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.
- . Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electrónicas.
- . Golpes o sobre peso que puedan desplazar la celda de carga en los equipos de pesaje electrónico.
- . Las averías producidas por roedores o insectos.
- . Los daños producidos por desaseo.
- . Manipulación indebida por personal no calificado.
- . En ningún caso se aceptara la responsabilidad por daños indirectos o lucro.
- . Las averías producidas por la instalación en voltajes diferentes de los especificados en la placa de identificación.

