



MANUAL DE USUARIO
USER MANUAL

MOLINO DE CARNE



M-22RW | M-22RW2

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ
READ THIS MANUAL BEFORE USING THE EQUIPMENT FOR THE FIRST TIME

THANKS FOR READING THIS MANUAL. IF YOU HAVE ANY DOUBT REGARDING THE OPERATION OF THIS MEAT GRINDER, PLEASE CONTACT TO YOUR TORREY AUTHORIZED DEALER.

GRACIAS POR LEER ESTE MANUAL. SI UD. TIENE ALGUNA DUDA SOBRE LA OPERACIÓN DE ESTE MOLINO, POR FAVOR CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR TORREY AUTORIZADO.

Imágenes con fines ilustrativos Las figuras que se incluyen en este documento son solo para referencia. Los modelos reales pueden ser diferentes a estos dibujos.

Images for illustrative purposes only. The figures included in this document are for reference only. Actual models may differ from these illustrations.

CONTENTS:	PAGE
I. INTRODUCTION	1
II. UNPACKING	2
III. INSTALLATION	2
IV. OPERATION	3
V. KEY ELEMENTS IN GRINDING QUALITY PRODUCT	4
VI. CLEANING	4
VII. MAINTENANCE	5
VIII. EQUIPMENT SPECIFICATION	7

I.- INTRODUCTION:

Congratulations!, you have acquired a meat grinder, which is made of high quality long lasting materials that should give you years of trouble free operation and durable service. Before you unpack your new unit, please, read completely this manual.

IMPORTANT!: it is of vital importance that you and any person that will operate this unit thoroughly read this manual.



WARNING!:

This machine is designed to grind food products and is by nature dangerous, if not used and maintained properly for optimum safety.

This equipment must be connected to a connection with thermal protection and properly grounded. The cable tie used is "Y" type, if it is damaged, it must be replaced by authorized and qualified personnel to avoid any risk.



The appliance **is not be used** by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have given supervision or instruction. Children being supervised not play with the appliance.



Never perform service, cleaning or maintenance on this unit while connected to a power source.



Never use hands or fingers to feed products to cut; or introduce hands in to head stock within 2" (two inches) close to the worm, while in operation.



Do not leave the machine unattended while in operation & turn it off when it is not being used.

VIII.- ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

A) ELÉCTRICAS (Depende del modelo: Vea la placa de identificación del mismo).

MOTOR	1HP			2HP	
Capacidad	0.746 kW			1.5 kW	
Frecuencia	60 Hz	50 Hz	60 Hz	60 Hz	50 Hz
Voltaje	115 V~	220 V~		220 V~	
Corriente	16 Amps (15 Amps solo Estados Unidos)	8 Amps		12 Amps (8.9 Amps solo Estados Unidos)	
Fases	1			1	

B) DIMENSIONES GENERALES

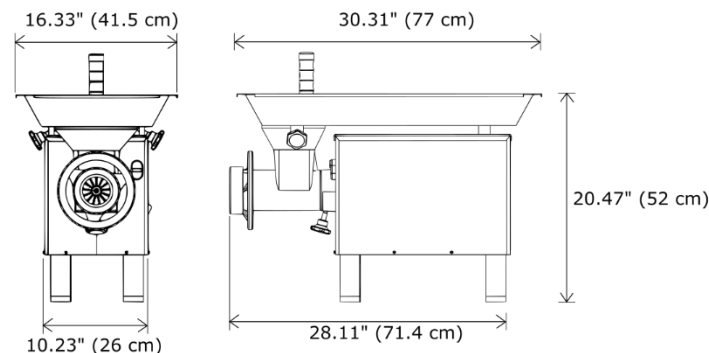


FIG 5. DIMENSIONES GENERALES DEL EQUIPO

C) DIAGRAMA ELÉCTRICO

El diagrama eléctrico para este equipo esta ubicado dentro del gabinete



¡ADVERTENCIA!:

Este equipo solo deberá ser abierto por personal calificado. Para cualquier problema o duda relacionada a las especificaciones eléctricas y sus conexiones, por favor llame a su distribuidor autorizado.

ESTÁS SON PARTES QUE ES NECESARIO CAMBIAR DESPUÉS DE CIERTO TIEMPO DE USO

Partes a Revisar	Frecuencia	Tiempo de vida	Comentarios
Navaja (18) y Cedazo (19)	Mensual	3 meses	Depende del uso: Si la carne molida no sale tan fina como la primera vez, es necesario reemplazar los componentes.
Aceite de transmisión (Tipo de aceite está identificado dentro del gabinete)	Anual	2 años	Verificar el nivel de aceite y apariencia. Si el color se torna café-oscuro, considere un cambio de aceite.
Gusano (16) y Cabezal (13)	Anual	4 a 5 años	Si el ensamble entre estos dos componentes tiene mucho juego (mayor a 4 mm), necesita reemplazar el gusano.
Botonera (11)	Mensual	Depende de uso	Los botones al presionarlos, deben sentirse firmes y sin exceso de movimiento. Nunca opere el equipo con botonera dañada.

CUIDADOS ESPECIALES DE LA UNIDAD DE MOLIENDA

Esta es una guía para los métodos de limpieza más comunes para la unidad de molienda.

Tipo de mancha	Método de limpieza sugerido
Comunes	Lave con jabón o detergente (para platos) en agua tibia. Aplíquelo con una esponja, trapo o cepillo de cerdas suaves. Enjuague en agua limpia y seque por completo.
Dedos, manos	Use detergente y agua tibia. Seque totalmente.
Marcas de Agua	Use agua limpia (de garrafón de ser necesario). Evitar dejar secar al aire libre. Puede utilizar secadora (cabello) o limpiar con pañuelos desechables.
Grasa, aceites	Use agua limpia, puede agregar un poco de vinagre de ser necesario. Enjuague con agua limpia una vez más y seque.
Óxido	Lave la superficie con removedores especiales de óxido (venta en tiendas de autoservicio), Brasso o incluso solución a base de bicarbonato de sodio. Aplique usando una esponja no abrasiva. Enjuague completamente con agua limpia.
suciedad y resto de comida	Lave la superficie con jabón suave. Aplíquelo usando un trapo no abrasivo. Enjuague con agua limpia.

II.- UNPACKING

While unpacking the machine take special care in removing these components to be assembled later. Make sure that all are accounted for *.

The grinding unit includes:

- 1 Headstock (13)
- 1 Worm (16)
- 1 Ring (20)
- 1 Blade or knife (18)
- 1 Plate (19)

Also:

- 1 Pusher (1)
- 1 Product tray (2)
- 1 Bottle with mineral oil (24) -Approved by the Food and Drug Administration-
- 4 Support Legs (4)

***Note:** for reference numbers see “*Meat grinder diagram for components*” (central pages).

III.- INSTALLATION:

The Meat grinder is ready to use. Before to install it, you only need to verify the next points:

1. Electrical installation meets the required specification of the equipment.
2. Place has an adequate illumination and leveled floor/work table (The meat grinder already includes leveling support legs) .
3. Room is clean and meets the hygienic conditions for food processing.

IMPORTANT!:

Wash the unit before using for the first time, specially the grinding unit. Also use the included food grade mineral oil to lubricate the plate (19) and knife (18) –See Cleaning section for more details.

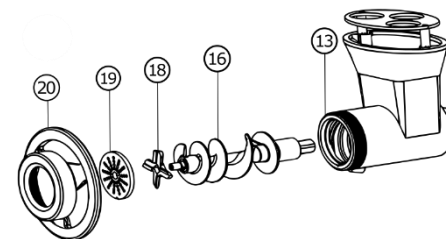


FIG 1. EXPLODED VIEW OF GRINDING UNIT

HOW TO REMOVE GRINDING UNIT .

1.- Remove the ring (20) turning it counterclockwise and extract the plate (19), Knife (18) and worm (16) (see Fig 1).

2.- Turn clockwise the headstock Knob (8) to be able to remove the headstock (13) (see Fig 2).

Reverse the steps and sequence to install the grinding unit again. Taking special attention to the next points :

a) After assembling Headstock (13), lock it turning counterclockwise the headstock knob (8) (See Fig 2) to fix the headstock.

b) The knife (18) must be inserted into worm's shaft. The sharp end must face forward.

c) Place plate (19) centered against knife (18) assuring the notch matches the Headstock's inserted pin.

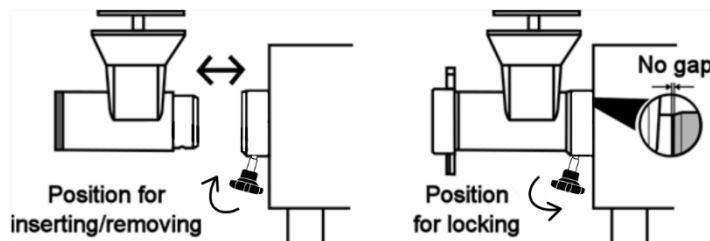


FIG 2. HEADSTOCK INSTALLATION



IMPORTANT!:

Before fixing the headstock knob (8), be sure that both headstock (13) and transmission cover (7) are joined with no gap between them.



IMPORTANT!

Do not assemble the whole unit at the same time, this could damage the gears of transmission. Assembling component by component extends the life and guarantee the correct operation of the headstock and its components.

HOW TO INSTALL THE PRODUCT TRAY.

1.- Place the hole of the tray (2) over the top of the headstock (13), use the guides under the tray to locate it in the correct position, tight both tray knobs to keep it in place, (be sure the tip of the knob screw fits in the Indention made in the headstock).

2.- Place the pusher (1) into the safety guard (21).

IV.- OPERATION:

IMPORTANT!

Note for model M-22RW2 only: For extended use, it is recommended to follow the following cycle: 10 minutes of operation followed by 15 minutes of rest, for a maximum duration of 4 hours.

- 1.- Before starting, move to the correct work position – at sides of meat grinder – (see Fig. 3).
- 2.- Turn on the machine.
- 3.- Place product on the rear of feed tray (2).
- 4.- Feed the product into the opening of the Headstock (13).
- 5.- Using only the provided pusher (1), push the product without forcing it.



FIG. 3 WORK POSITION

VII.- MANTENIMIENTO

El mantenimiento requerido del equipo es mínimo. Sin embargo, es importante que:

1. La navaja (18) y el cedazo (19) siempre tengan filo. Reemplácelos después de cierto tiempo de uso o si se observa que la calidad de la carne molida ya no es tan fina como la primera vez.
2. También deberá de reemplazar la navaja y el cedazo cuando el ensamble se vuelva flojo a pesar de que la tuerca para el cabezal (20) esté debidamente ensamblada.
3. Si el cable (3) o el conector resultaran dañados, deberán ser reemplazados inmediatamente por su técnico de servicio autorizado para evitar cualquier riesgo eléctrico.
- 4.- Lubrique la entrada del cabezal para la tapa transmisión cuando la grasa haya sido consumida en su totalidad (24). Es importante que ésta área esté siempre lubricada para facilitar el ensamble o desensamble del cabezal.
- 5.- La caja de transmisión está sellada y deberá ser abierta sólo por personal técnico capacitado, la grasa de la transmisión deberá ser cambiada al menos cada dos años de uso continuo.



¡PRECAUCIÓN!:

Por su seguridad, siempre desconecte el equipo de la alimentación principal antes de hacer cualquier limpieza o mantenimiento.

GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS TÉCNICOS.

PROBLEMA	NO ENCIENDE	NO MUELE	RUIDO EXCESIVO	FUGA DE ACEITE	CABEZAL FLOJO O GAP	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 relevador de amperaje		X				
Cambie el cedazo/la navaja		X	X			
Cambie los engranes			X			
Verifique el aceite de transmisión			X			
Cambie el aceite de transmisión				X		
Cambie el empaque de la tapa de transmisión				X		
Desensamble y ensamble el cabezal otra vez					X	
Evite operar el molino sin producto						X

V.- ELEMENTOS CLAVE PARA MOLER PRODUCTOS CON CALIDAD.

La capacidad de molienda del equipo es de 29 lb/min (13 kg/min) en la primer molienda usando un cedazo de 3/8" (no incluido) y de 14.5 lb/min (6.5 kg/min) en la segunda molienda.

Para extender la vida del equipo y obtener un producto de alta calidad se recomienda lo siguiente:

- Periódicamente revisar el filo del cedazo (19) y la navaja (18).
- La unidad de molienda siempre deberá estar libre de restos de comida.
- **Para evitar fricción excesiva entre el cedazo y la navaja, mala calidad en la molienda y daño en la transmisión; el ensamble de la tuerca deberá ser firme sin exceder en la fuerza al momento de apretar.**
- Limpiar la unidad de molienda después del uso. Recuerde que es necesario remover cada uno de los componentes y limpiarlos por separado.
- Mantener el equipo en lugar limpio y en condiciones salubres.



¡IMPORTANTE!:

Antes del primer uso, se deberán moler al menos 1.5 kilos de producto de desecho para remover de la unidad de molienda cualquier partícula ajena a la misma.

VI.- LIMPIEZA

La unidad de molienda tiene un recubrimiento especial de estaño de grado alimenticio y para un mejor cuidado siga el siguiente procedimiento:

1. Desensamble los componentes principales como se explica en la sección de **Instalación**.
2. Usando un cepillo de cerdas suaves (no incluido - **Ver Fig 4**) lave cada componente con solución jabonosa, especialmente dentro del cabezal (13) para desechar restos de carne acumulados.
3. Enjuague con abundante agua.
4. Seque por completo. Nunca deje que el jabón ni otros químicos se sequen en los componentes de la unidad de molienda, ya que esto podría afectar el recubrimiento de estaño.
5. Lubrique navaja (18), cedazo (19), gusano (16) y de ser posible el interior del cabezal con el aceite grado alimenticio o aceite de cocina convencional. Esto ayuda a conservar el recubrimiento de estaño y evita brote de corrosión.

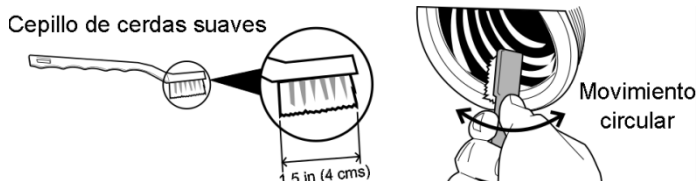


FIG. 4 TIP PARA LIMPIAR PARTES IRREGULARES



¡IMPORTANTE!:

Evite el uso de limpiadores abrasivos, ácidos, fibras, compuestos con cloro (blanqueadores) sobre superficies de estaño ya que ocasionan oxidación, corrosión y decoloración en el metal. Tampoco permita que soluciones ácidas se evaporen y sequen directamente sobre el estaño, esto puede generar óxido.

V.- KEY ELEMENTS IN MIXING/GRINDING QUALITY PRODUCT

The meat grinder can grind at a rate of 29 lb/min (13 kg/min) at the first grinding using a 3/8" plate (not provided) and 14.5 lb/min (6.5 kg/min) for the second grinding.

To extend the life of the equipment and get high quality product is recommended the next tips:

- Periodically verify the plate (19) and knife (18) sharp.
- Grinding Unit must be free of food debris.
- The tension on the head ring should be firm but not too tight. Over tightening can lead to excessive friction, motor wear and/or poor product appearance.
- Clean the grinding unit (including headstock) after use by removing it from the equipment.
- Keep the equipment in a clean and sanitary condition while is not being used.



IMPORTANT!:

For the first time usage you must grind at least 2 pounds of scrap clean product to remove any metallic or foreign debris.

VI.- CLEANING

For cleaning the grinding Unit, follow the next procedure:

1. Disassemble main components as explained before on the installation section.
2. Using a soft bristle brush not provided -**See Fig 4**, clean with adequate detergent each component, specially inside headstock (13) to eliminate waste and debris of food.
3. Wash every component with plenty of water.
4. Dry completely. Don't let soap cleaners dry on the surface. Rinse regularly to keep the chlorides found in most cleaners from affecting the tin coating.
5. It is important after doing this procedure, to lubricate the knife (18), plate (19), worm (16) and if it possible the inner of the headstock with the included mineral oil or convectional cooking oil, it helps to protect tin coating and prevent the appearance of corrosion.

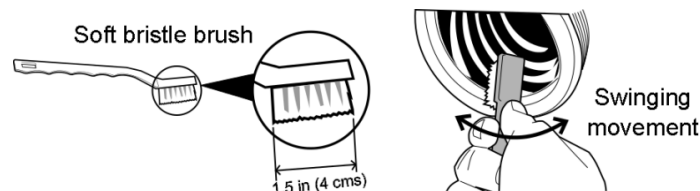


FIG. 4 TIP FOR CLEANING ROUGHNESS PARTS



IMPORTANT!:

Avoid use of abrasive cleaners, acid, fibers, chlorides (such as chlorine bleach), on tin coating will cause pitting, corrosion, and metal discoloration. Allowing salty solutions to evaporate and dry on tin coating may also contribute to corrosive conditions.

VII.- MAINTENANCE

This equipment is designed to have a minimal maintenance, but, it's important to check the next points:

1. The knife (18) and plate's hole (19) always must have sharp edges. Replace them after certain period of use or if you notice the quality of the grinded meat is not as fine as the first time.
2. Replace the knife and plate when assembly becomes loose even though the Ring (20) is totally tight.
3. If the power cord (3) or the plug is damaged, it must be replaced by an authorized service technician or qualified personnel to avoid risk of electric shock.
4. Lubricate the entrance of the headstock in the transmission cover when if you see that the approved grease (24) has been consumed by use or cleaning. Apply only food contact approved grease contained in the bottle. It is important to always keep lubricated this area to be easy the disassembling of headstock.
5. The gear box of this grinder is sealed and should be repaired or opened only by approved technician, the transmission oil should be changed at least every two (2) years of normal operation.



CAUTION!:

Always unplug or disconnect the machine from the power supply before cleaning or perform any maintenance.

GUIDE TO SOLVE TECHNICAL PROBLEMS.

PROBLEMS	NO TURN ON	NO GRIND	EXCESSIVE NOISE	OIL SPILL	HEADSTOCK GAP/MOVING	HEADSTOCK HOT
Verify the electrical features (Current, Voltage, Etc)	X					
Change the motor	X					
Verify the electrical connection	X		X			
Change the switch	X					
Verify the applied voltage	X	X				
Regulate the current (AMPS) on the thermal Relay		X				
Change Knife/Plate		X	X			
Change gears			X			
Verify oil in transmission box			X			
Change the oil seal to transm. box and/or gear cover				X		
Change the gasket to gear cover				X		
Remove and assemble the headstock again					X	
Avoid operating the meat grinder without product						X

- c) Posicione el cedazo (19) centrado contra la navaja (18) asegurando que la muesca coincida con el pin insertado en el cabezal.

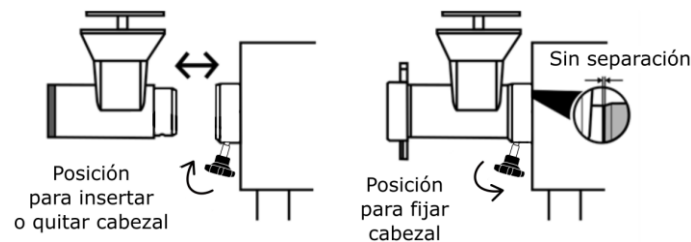


FIG 2. INSTALACIÓN DE CABEZAL



¡IMPORTANTE!:

Antes de apretar la perilla de cabezal (8), asegúrese que el cabezal (13) y la tapa de transmisión (7) estén totalmente unidas (sin separación) .



¡IMPORTANTE!

Ensamblar toda la unidad de molienda a la vez, podría dañar los engranes de la transmisión. Es por eso que se recomienda hacer el ensamble componente por componente, esto garantiza un correcto funcionamiento tanto de la transmisión así como de la unidad de molienda. ¡No se arriesgue a dañar su equipo!

COMO INSTALAR LA CHAROLA DE PRODUCTO.

- 1.- Posicione el orificio de la charola (2) sobre el cabezal (13), use las guías debajo de la charola para centrarla, enrosque las perillas localizadas a los lados para fijar la charola (asegúrese que las perillas entren directamente en las muescas del cabezal).
- 2.- Ponga el empujador (1) dentro de la guarda de protección (21).

IV.- OPERACIÓN:

¡IMPORTANTE!

Nota solo para modelo M-22RW2: Si el equipo se va a usar por jornadas largas de trabajo se recomienda utilizar el siguiente ciclo: 10 minutos de operación y 15 minutos de descanso durante máximo 4 horas.

- 1.- Antes de comenzar, posicione correctamente en uno de los lados del molino (Ver Fig. 3).
- 2.- Encienda el equipo.
- 3.- Ponga el producto a moler sobre la charola (2).
- 4.- Alimente manualmente sobre la entrada del cabezal (13).
- 5.- Use el empujador (1) para introducir el producto sin forzar la entrada de éste.



FIG. 3 POSICIÓN DE TRABAJO

II.- DESEMPACADO

Mientras desempaca el molino de carne tome las consideraciones necesarias para contabilizar los componentes y asegurarse que no presenten ningún daño.

La unidad de molienda incluye:

Also:

- | | |
|----------------|---|
| 1 Cabezal (13) | 1 Empujador (1) |
| 1 Gusano (16) | 1 Charola de carne (2) |
| 1 Tuerca (20) | 1 Bote con aceite mineral de grado alimenticio (24) |
| 1 Navaja (18) | 4 Patas niveladoras (4) |
| 1 Cedazo (19) | |

***Nota:** Para mejor referencia vea “Diagrama de componentes para Molino ” (páginas centrales).

III.- INSTALACIÓN:

El molino de carne está listo para ser usado. Antes de instalarlo, usted necesitará verificar los siguientes puntos:

1. Que la instalación eléctrica cumpla con las especificaciones requeridas del equipo.
2. Que el lugar donde se instalará tenga una iluminación adecuada y un piso nivelado (Si es necesario, ajuste la altura de las patas niveladoras del molino).
3. Que el cuarto se encuentre limpio y cumpla con las condiciones higiénicas para procesar comida.

¡IMPORTANTE!:

Lave el equipo antes de usarlo por primera vez, especialmente la unidad de molienda y dentro del tanque. Se recomienda lubricar el cedazo (19) y navaja (18) regularmente. –Ver la sección de “Limpieza” para más información.

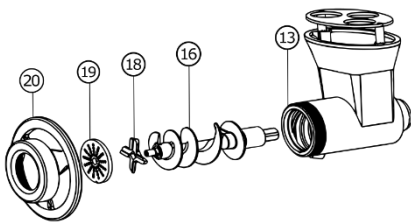


FIG 1. VISTA EXPLOSIONADA DE LA UNIDAD DE MOLIENDA

CÓMO REMOVER LA UNIDAD DE MOLIENDA.

- 1.- Retire la tuerca (20) girándola en contra de las manecillas. Extraiga el cedazo (19), Navaja (18) y el gusano (16) (Ver Fig 1).
- 2.- Gire la perilla de cabezal (8) en sentido de las manecillas del reloj (Ver Fig 2) para poder retirar el cabezal (13).

Siga los pasos en forma inversa para instalar de nueva cuenta la unidad de molienda. Al hacer esto, tenga en cuenta las siguientes consideraciones:

- a) Después de ensamblar el cabezal (13), vuelva a colocar la perilla para cabezal (8) y gire en sentido contrario a las manecillas del reloj para fijar el cabezal al equipos (Ver Fig. 2).
- b) La navaja (18) debe insertarse con el filo hacia enfrente, en la flecha del gusano.

THOSE ARE PARTS THAT NEED TO BE CHANGED AFTER SPECIFIC TIME OF USE.

Parts to check and replace	Frequency of inspection	Lifetime	Remarks
Knife (18) and plate (19)	Monthly	3 months	It depends of use. If the grinded meat is not as fine as the first time, replacement is required.
Transmission oil (See inside cabinet for oil type)	Yearly	2 years	Check the oil level and appearance. If color of oil is totally dark, it needs replacement.
Worm (16) headstock (13)	Yearly	4 to 5 years	If assembly between these both components is loose (0.150" or more) the worm must be replaced.
Power switch (11)	Monthly	Depends of use	The feeling while pushing the power switch must be firm. If you notice excessive movement, you need to replace it.

GRINDING UNIT SPECIAL CARE

This is a guideline of cleaning methods for grinding unit.

Requirement	Suggested Method
Routine cleaning of light soiling	Wash with Soap or detergent in warm clean water. Apply with a clean sponge, soft cloth or soft-fiber brush then rinse in clean water and dry.
Fingerprints	Use Detergent. Rinse with warm water. Dry totally
Watermarks	Use clean rinsing water, such as reasonable quality potable (tap) water. Drying marks may be avoided using an air blower or wiping with clean disposable wipes.
Grease marks	Use clean rinsing water , you could add white vinegar or soft water solution. Rinse with warm water again and dry.
Rust stains	Wash surface with CLR (calcium, lime & rust remover) type cleaner. Use not acid and recommended solution. Apply using a soft non-abrasive sponge. Rinse surface thoroughly with clean soft water after application.
Dirt and debris	Wash surface with a mild liquid soap. Apply using a soft, non-abrasive cloth. Rinse surface thoroughly with clean soft water.

INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN, SERVICIO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO

CONTENIDO:	PÁGINA
I. INTRODUCCIÓN	1
II. DESEMPACADO	2
III. INSTALACIÓN	2
IV. OPERACIÓN	3
V. ELEMENTOS CLAVE PARA MOLER PRODUCTOS CON CALIDAD	4
VI. LIMPIEZA	4
VII. MANTENIMIENTO	5
VIII. ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO	7

A) ELECTRICAL (Depends on your model. See ID plate)

MOTOR	1HP			2HP	
Capacity	0.746 kW			1.5 kW	
Frequency	60 Hz	50 Hz	60 Hz	60 Hz	50 Hz
Volts	115 V~	220 V~		220 V~	
Current	16 Amps (15 Amps only for United States)	8 Amps		12 Amps (8.9 Amps only for United States)	
Phases	1			1	

B) GENERAL DIMENSIONS

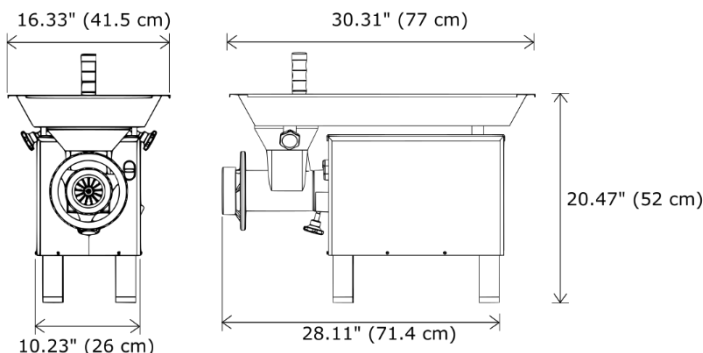


FIG 5. EQUIPMENT GENERAL DIMENSIONS

C) ELECTRICAL DIAGRAM

The electric diagram for this unit is located inside the cabinet.



WARNING!:

The cabinet for this equipment must be opened by qualified personnel only. For any problem or doubt related to electric specifications and connections, please call to your authorized dealer.

I.- INTRODUCCIÓN:

Usted ha adquirido un Molino para carne el cual está fabricado con los mejores materiales y mano de obra, lo que le asegurará una larga vida y un excelente servicio. Para garantizar el óptimo funcionamiento de su equipo, se deberán de tomar en cuenta las precauciones y recomendaciones incluidas en este manual.

¡IMPORTANTE! "Es de vital importancia que Usted o cualquier otra persona que se relacione con el equipo, lea detenidamente este manual."



¡ADVERTENCIA!:

Esta máquina está diseñada para moler carne y algunos otros productos alimenticios, y por su naturaleza es peligrosa si no se utiliza con conocimiento y precaución.

Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica y debidamente aterrizado. El tipo de sujeta-cables empleado es tipo "Y", si éste es dañado, deberá ser reemplazado por personal autorizado y/o calificado para evitar cualquier riesgo.



Esta unidad **no se puede** usar por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción previamente. Los niños, aún bajo supervisión, no deben jugar con el equipo.



Nunca dé servicio, limpieza o mantenimiento a esta unidad mientras esté conectada a la energía eléctrica.



¡Peligro! no utilice directamente sus manos al interior del cabezal. De ser así, mantenga una distancia mínima de 5 cm de la entrada del cabezal.



Apague el equipo cuando no este en uso .

DIAGRAMA DE COMPONENTES DEL MOLINO PARA CARNE (VER PAGINAS CENTRALES)

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANT
1	EMPUJADOR	1
2	CHAROLA PARA PRODUCTO	1
3	CABLE TOMACORRIENTE	1
4	PATAS NIVELADORAS DE ALUMINIO	4
5	GABINETE	1
6	TORNILLO PARA GABINETE	8
7	TAPA DE TRANSMISIÓN	1
8	PERILLA PARA CABEZAL M22RW/SS	1
9	PIN GUÍA PARA CEDAZO	1
10	TACONES PARA CHAROLA	2
11	INTERRUPTOR	1
12	PIN GUÍA PARA CABEZAL	1
13	CABEZAL	1
14	ESPIGA TRASERA	1
15	MOTOR (1HP O 2HP – NO MOSTRADO)	1
16	GUSANO	1
17	ESPIGA DELANTERA	1
18	NAVAJA	1
19	CEDAZO	1
20	TUERCA PARA CABEZAL	1
21	GUARDA DE SEGURIDAD	1
22	PERNOS PARA GUARDA DE SEGURIDAD	2
23	GRASA GRADO ALIMENTICIO (NO MOSTRADO)	1
24	PERILLAS/MANIJAS DE SUJECIÓN	2

MEAT GRINDER DIAGRAM FOR COMPONENTS (SEE CENTRAL PAGES)

ITEM	DESCRIPTION	QTY
1	PUSHER	1
2	PRODUCT TRAY	1
3	POWER CORD	1
4	ALUMINIUM LEGS	4
5	CABINET	1
6	SEL TAPPING BOLT	8
7	TRANSMISSION COVER	1
8	HEADSTOCK KNOB	1
9	GUIDE PIN FOR PLATE	1
10	RUBBERS	2
11	SWITCH (INTERRUPTOR)	1
12	GUIDE PIN FOR HEADSTOCK	1
13	HEADSTOCK	1
14	REAR ROD	1
15	MOTOR (1HP OR 2HP – NOT SHOWN)	1
16	WORM	1
17	FRONT ROD	1
18	KNIFE	1
19	PLATE	1
20	HEADSTOCK RING	1
21	SAFETY GUARD	1
22	SAFETY GUARD STUD	2
23	FOOD CONTACT APPROVED GREASE BOTTLE	1
24	TRAY KNOBS	2

MEAT GRINDER DIAGRAM FOR COMPONENTS DIAGRAMA DE COMPONENTES DEL MOLINO PARA CARNE

