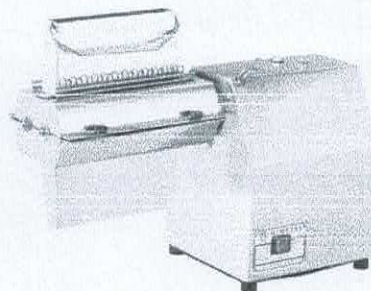




MANUAL DE OPERACIÓN

ABLANDADOR DE CARNE -MODELO EMT-12-



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

MODELO	MOTOR	VOLTAJE	MEDIDAS
EMT-12	750 W	110 V	400 X 218 X 412 MM

INTRODUCCIÓN

1. Le aconsejamos que lea cuidadosamente las instrucciones contenidas en este manual.
2. Si desea hacer el mejor uso del ablandador y separador de carne y explotar todas sus posibilidades, debe estar completamente familiarizado con su rendimiento y características de operación.
3. El mantenimiento requiere solo unas pocas operaciones simples que puede llevar a cabo el operador.
4. Para garantizar una vida larga y minimizar los costos de operación, debe seguir cuidadosamente las reglas que figuran en este manual.
El fabricante ha diseñado el ablandador de carne para garantizar condiciones de funcionamiento seguras:
La exclusión o eliminación de las características de seguridad instaladas por el fabricante socavará gravemente las condiciones de seguridad garantizadas.
5. Para garantizar estas condiciones, también debe cumplir con las instrucciones sobre la instalación y el suministro de energía del ablandador de carne.
6. El ablandador de carne y el separador deben instalarse en un ambiente de trabajo libre de agentes corrosivos.
7. El sitio de instalación no debe estar sujeto a explosión.
8. La empresa de fabricación no se responsabiliza por ningún desperfecto, accidente o falla causados por la falta de observar (o aplicar) las instrucciones contenidas en este manual. Tampoco se hace responsable de las modificaciones, variaciones o la instalación de accesorios no autorizados previamente.
9. Use solo repuestos originales.
10. Este manual de instrucciones es una parte integral del ablandador y separador de carne y debe guardarse en un lugar seguro. Las características, información y dibujos publicados en este manual son propiedad exclusiva de la empresa fabricante.
11. Ninguna parte de ésta publicación puede ser reproducida o transmitida en cualquier forma.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN:

PRECAUCIÓN: Antes de conectar la unidad a la fuente de alimentación, asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la máquina, impresas en la placa de identificación de la unidad, coincidan con las de su red eléctrica local.

Asegúrese de seguir las instrucciones de operación y las pautas de seguridad para la unidad de motor en donde instala el ablandador de carne o el accesorio de extracción.

1. Asegúrese de que los peines estén colocados correctamente en el accesorio de corte. NO corte la carne sin los peines en su lugar. **ADVERTENCIA:** No corte carne de más de 30 mm de grosor, piel gruesa o huesos. De lo contrario, dañará su máquina. **PARA MEJORES RESULTADOS:** use carne semi-congelada.
2. Prepare la carne para ablandarla quitando toda la piel y los huesos, luego corte la carne en trozos del tamaño adecuado para ablandarla.
3. Encienda la unidad del motor. Coloque la carne en la cámara de ablandamiento con la pieza de mano; pieza por pieza lentamente. Inserte la carne en el conducto de extracción hasta que haga contacto con las cuchillas. Permita que las cuchillas pasen la carne.

ADVERTENCIA: NO fuerce la carne. NO presione la carne hacia abajo con los dedos o las manos.

4. Si la carne es demasiado corta, use un par de pinzas de acero inoxidable, teniendo cuidado de no hacer contacto con las cuchillas.
5. Coloque un plato debajo del ablandador o del accesorio de extracción, en la apertura para atrapar la carne mientras cae del fondo.
6. Apague la unidad del motor cuando haya terminado. Desconéctela de la fuente de alimentación.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA:

Antes de limpiar o dar servicio al ablandador de carne o al accesorio de desprendimiento, asegúrese de que la unidad del motor esté desenchufada y que el interruptor de encendido esté en la posición "OFF" APAGADO.

ADVERTENCIA: Siempre use guantes resistentes al corte cada vez que manipule el montaje del estante de la cuchilla.

1. Asegúrese de que el motor esté "APAGADO" y desconectado de la fuente de alimentación antes de instalar el ablandador y los accesorios del separador.
2. Levante el protector de acero inoxidable, y suelte el seguro, luego puede sacar el ablandador de carne o el accesorio de extracción.
3. Lave completamente todas las partes con agua caliente y un líquido suave para lavar platos. Se recomienda un cepillo de cerdas largas para limpiar el montaje del estante de la cuchilla. Enjuague con agua limpia.
4. Seque bien todas las piezas antes de volver a ensamblar el ablandador de carne y los accesorios del separador.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

Si la carne se atasca en las cuchillas, coloque el motor en la posición "OFF" (apagado) y desconéctelo de la fuente de alimentación. Levante el protector de acero inoxidable, elimine el atasco con pinzas de acero.

Si la carne no se corta de forma limpia, verifique y asegúrese de que las cuchillas de ambos lados estén alineadas de modo que las cuchillas se superpongan y hagan contacto con las cuchillas del otro estante.

La carne con cartilago no puede cortarse limpiamente.