



Outperform every day.™

Operator's Manual

Electric Meat Grinders

Thank you for purchasing this Vollrath equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.** Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause severe personal injury or death.

CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause minor or major personal injury if the caution is ignored.

NOTICE: Notice is used to note information that is important but not hazard-related.

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Plug only into grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Do not operate unattended.
- Do not operate equipment in public areas and/or around children.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Check equipment before each use to insure the equipment is clean.
- Wear proper apparel. Do not wear loose fitting or hanging garments while operating this equipment.
- Use equipment in a flat, level position.
- Unplug equipment, turn off and let it cool before cleaning or moving.
- Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not clean the equipment with steel wool.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to grind food products and meat in commercial foodservice operations only. It is not intended for household, industrial or laboratory use.



40743



40744

Item No.	Model	Description
40743	MIN0012	Grinder No. 12
40744	MIN0022	Grinder No. 22

UNPACKING THE EQUIPMENT AND INITIAL SETUP

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. When no longer needed, dispose of all packaging and materials in an environmentally-responsible manner.

Register your product at Vollrath.com/registration and become eligible to win a free 10" Vollrath Tribute® fry pan.

FEATURES AND CONTROLS



- A Tray.** Funnel or flows the food product to the grinder chamber.
- B Faceplate.** Holds the grinder plate in place.
- C Grinder Chamber.** Grinds the food product and houses the worm gear, blade, grinder plate and faceplate nut.
- D Food Pusher.** Used to push the food into the grinder chamber.
- E Reset Button.** If the grinder becomes overloaded, this button needs to be manually reset after allowing the unit to cool.
- F Control Switch.** Switches the motor to “FORWARD,” “REVERSE” or “OFF.”
- G Funnel.** Use to funnel food into the grinder chamber.
- H Main Body.** Houses the motor, switch and other components.
- I Thumb Screw.** Holds the grinder chamber to the main body.


BEFORE FIRST USE


1. Disassemble the grinder. See “Disassembly” on page 3.
2. Wash the components. See “Cleaning” on page 4.
3. Assemble the components.
4. Attach the handle to the top of the meat grinder body.

PREPARE THE FOOD

1. For vegetables, remove stalks and stems; for meat, remove all the skin and bones.
2. Cut the food product into appropriately-sized pieces for grinding.

OPERATION

	WARNING Entanglement Hazard Never place fingers, hands or other objects into the feed chute other than the food pusher provided with the appliance. Injury and product damage will occur.
---	---

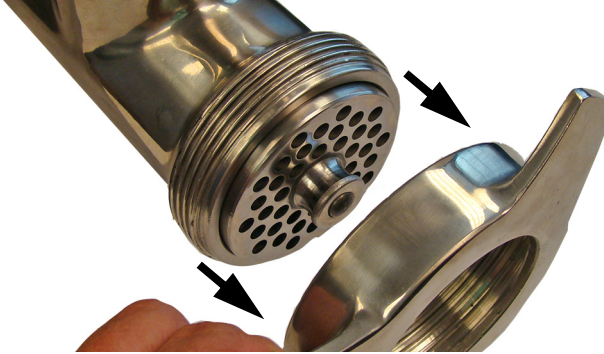
	WARNING Electrical Shock Hazard Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock.
---	--

NOTICE: Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty.

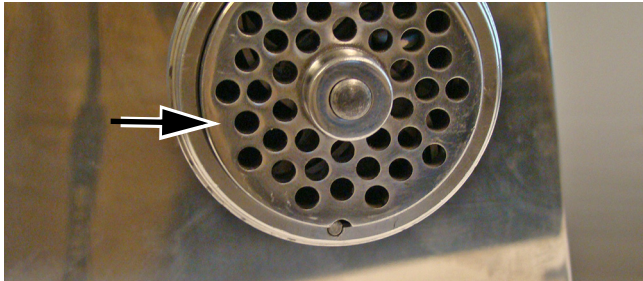
1. Verify the grinder chamber is seated correctly on the main body. Tighten the thumbscrew counter-clockwise until secure.
NOTICE: Do not use a tool to tighten the thumbscrew. Hand tighten only.
2. Place the tray on the top of the grinder chamber.
3. Turn the control switch to the “FORWARD” position.
4. Use the food pusher to push the food product into grinder chamber. Never use your fingers, hands or other objects to push food through the grinder.
5. Feed the food into the grinder at a rate that the grinder will accept.
NOTICE: Do not force too much food product into the grinder chamber. It can overload the grinder, causing it to stop.
6. When grinding is complete, turn the control switch to the “OFF” position.

DISASSEMBLY

1. Turn the control switch to the "OFF" position and unplug the grinder.
2. Remove the grinder chamber assembly from the body of the grinder.
3. Unscrew the faceplate from the grinder head assembly.



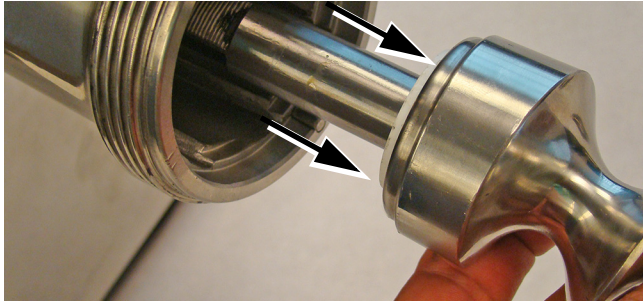
4. Remove the grinder plate from the blade shaft.



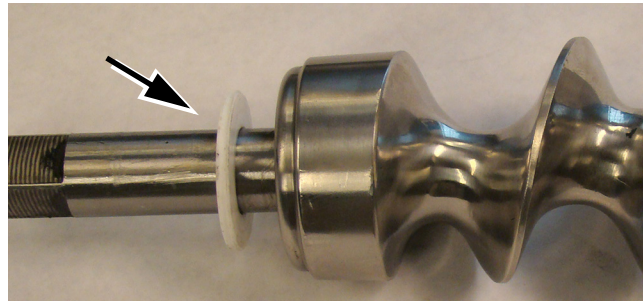
5. Carefully remove the knife blade from the blade shaft.



6. Remove the worm gear assembly from the grinder head assembly.

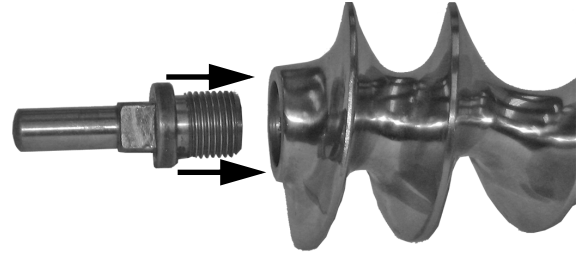


7. Remove the washer



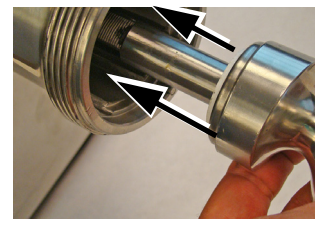
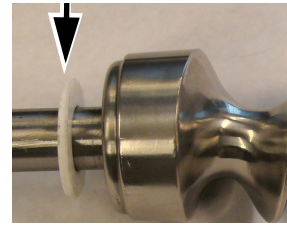
ASSEMBLY

1. Assemble the blade shaft assembly into the worm gear.

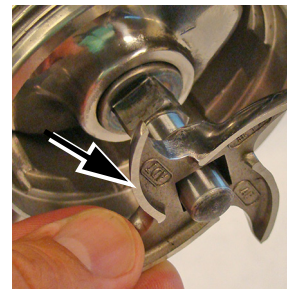


2. Inspect the shaft washer for wear. Replace if necessary.

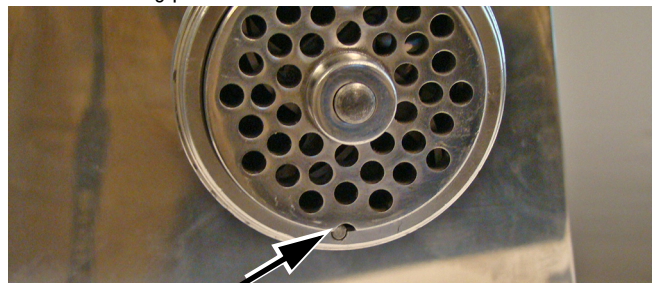
3. Slide the shaft washer onto the worm gear shaft so that it is seated against the worm gear assembly. Slide the worm gear assembly into the grinder chamber until it is seated fully.



4. Position the knife blade so the flat edges face outward. Then Slide the knife blade onto the blade shaft so that it seats completely over the square end of the worm gear

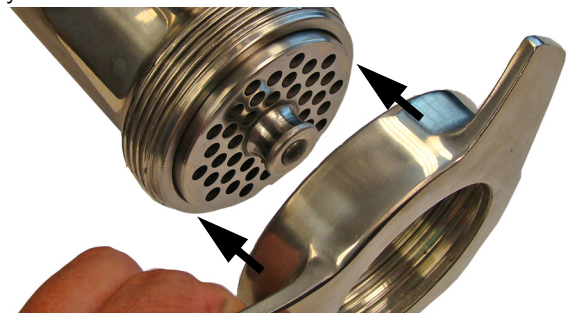


5. Place the grinder plate onto the blade shaft so that the cutout slides over the locating pin.



6. If using a sausage filler, place it between the faceplate and the grinder head assembly.

7. Thread the faceplate onto the grinder head assembly. Tighten securely.



CLEANING



WARNING

Electrical Shock Hazard

Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock. Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.

To maintain the appearance and increase the service life, clean this equipment daily.

1. Turn off and unplug the grinder
2. Wash all components in the dishwasher or a in a solution of mild dish soap and hot water.
3. Use a damp soft cloth to wipe the exterior of the grinder.

NOTICE: Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pad to clean the exterior of the equipment. These can damage the finish.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Grinder stops operating or output is erratic.	Grinder is overloaded.	Switch to the "REVERSE" position momentarily, then turn the unit to the "OFF" position. Check the following: <ul style="list-style-type: none">• Thumbscrew too tight; loosen and hand-tighten, do not over-tighten.• Discharge plate is blocked; remove and clear.• Blade edges are dull; have sharpened or replace.• Overloading and motor stops; allow unit to cool and press reset button. Press the Reset button.
	Blade is installed backwards.	Correct blade direction.
Metal shavings or particles in food product.	Blade is installed backwards.	Correct blade direction.
Motor hums but does not operate.	Governor out of adjustment.	Adjust governor per procedures posted at Vollrath.com or contact Vollrath Technical Service.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on Vollrath.com.

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Services for instructions.

When contacting Vollrath Technical Services, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit www.vollrath.com.



Outperform every day.™

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573
Customer Service: 800.628.0830
Canada Customer Service: 800.695.8560

Technical Services

techservicereps@vollrathco.com
Induction Products: 800.825.6036
Countertop Warming Products: 800.354.1970
All Other Products: 800.628.0832

Hachoirs à viande électriques

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement permet d'indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures personnelles graves ou la mort.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui causera ou pourra causer des blessures mineures ou majeures si elle est ignorée.

AVIS : Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Vérifiez l'équipement avant chaque utilisation pour s'assurer qu'il est propre.
- Portez des vêtements adéquats. Ne portez pas de vêtements lâches ou qui pendent en utilisant cet appareil.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil permet de hacher les aliments et les viandes dans les opérations de restauration commerciales seulement. Il n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.



40743



40744

Num.d'article	Modèle	Description
40743	MIN0012	Hachoir à viande no 12
40744	MIN0022	Hachoir à viande no 22

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

Enregistrez votre produit sur Vollrath.com/registration et participez à un tirage au sort pouvant vous faire gagner une poêle Vollrath Tribute®

FONCTIONS ET COMMANDES



- A Plateau.** Guide les aliments jusqu'à la chambre du hachoir.
- B Plaque de retenue.** Maintient la plaque du hachoir en place.
- C Chambre du hachoir.** Hache les aliments et contient la vis sans fin, la lame, la plaque du hachoir et l'écrou de la plaque de retenue.
- D Poussoir.** Utilisé pour pousser les aliments dans la chambre du hachoir.
- E Bouton de réinitialisation :** Si le hachoir est en surcharge, appuyez sur ce bouton après avoir laissé refroidir l'appareil.
- F Sélecteur.** Place le moteur en marche avant (FOR), arrière (REV) ou à l'arrêt (OFF).
- G Poussoir à saucisses.** Utilisé pour remplir les boyaux à saucisse.
- H Corps du hachoir.** Contient le moteur, le sélecteur et d'autres composants.
- I Vis à oreilles.** Fixe la chambre sur le corps du hachoir.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Démontez le hachoir. Voir « Démontage », à la page 3.
2. Lavez les composants. Voir « Nettoyage », à la page 4.
3. Remontez les composants.
4. Attachez la poignée sur le dessus du corps du hachoir à viande.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

1. Pour des légumes, enlevez les tiges ; pour de la viande, enlevez toute la peau et les os.
2. Coupez les aliments en dés de taille appropriée pour hacher.

MODE D'EMPLOI

	AVERTISSEMENT Risque de coincement Ne placez jamais les doigts, les mains ou d'autres objets dans la goulotte d'alimentation. Utilisez seulement le poussoir fourni avec l'appareil. Il en résultera des blessures et dommages matériels.
--	---

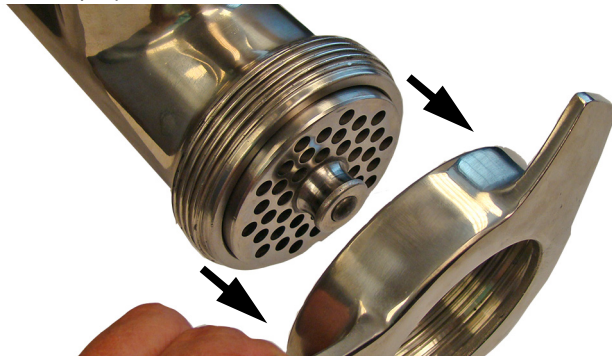
	AVERTISSEMENT Risque d'électrocution Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.
--	--

AVIS : L'utilisation d'une autre tension que celle indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

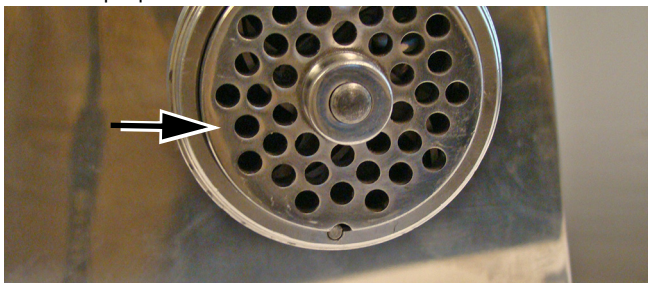
1. Vérifiez que la chambre du hachoir est bien calée sur le corps du hachoir. Serrez la vis à oreilles dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle tienne bien.
AVIS : N'utilisez pas d'outil pour serrer la vis à oreilles. Serrez seulement à la main.
2. Placez le plateau sur le dessus de la chambre du hachoir.
3. Placez le sélecteur en position FOR.
4. Utilisez le poussoir pour pousser le produit alimentaire dans la chambre du hachoir. N'utilisez jamais les doigts, les mains ou d'autres objets dans la goulotte d'alimentation pour pousser le produit alimentaire dans la chambre du hachoir.
5. Introduisez le produit alimentaire dans le hachoir à une cadence que le hachoir acceptera.
AVIS : Ne forcez pas trop de produit alimentaire dans la chambre du hachoir. Vous risquez de surcharger le hachoir et de causer son arrêt.
6. Une fois que vous aurez fini de hacher, placez le sélecteur en position OFF.

DÉMONTAGE

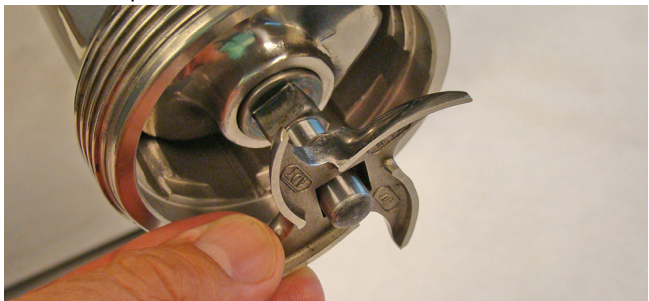
1. Tournez le sélecteur sur position OFF et débranchez le hachoir.
2. Enlevez la chambre du corps du hachoir.
3. Dévissez la plaque de retenue de la tête du hachoir.



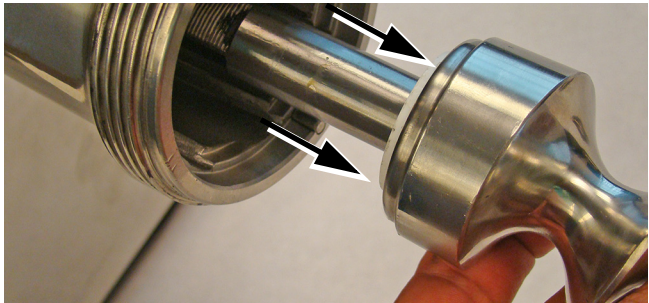
4. Enlevez la plaque du hachoir de l'arbre de la lame.



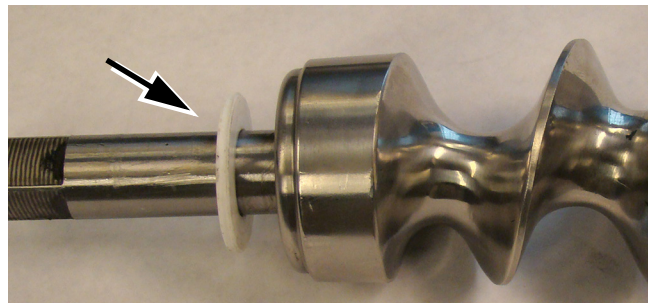
5. Enlevez avec précaution la lame de l'arbre de la lame.



6. Enlevez la vis sans fin de la tête du hachoir.

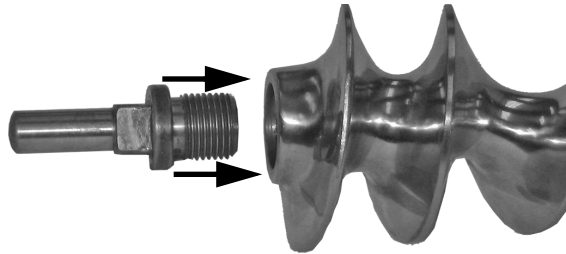


7. Enlevez la rondelle.



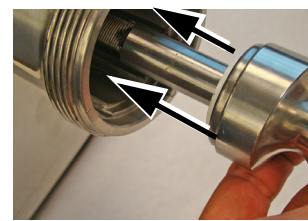
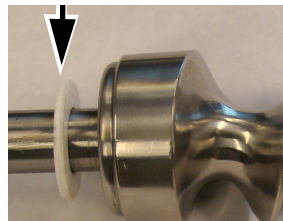
ASSEMBLAGE

1. Montez l'arbre de la lame dans la vis sans fin.

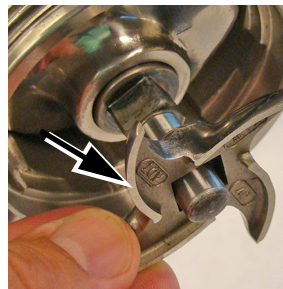


2. Inspectez l'usure de la rondelle de l'arbre. Remplacez-la si nécessaire.

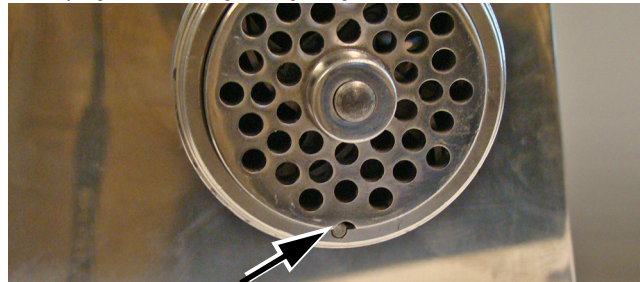
3. Glissez la rondelle de l'arbre sur l'arbre de la vis sans fin de sorte à la plaquer contre la vis sans fin. Glissez la vis sans fin dans la chambre du hachoir jusqu'à ce qu'elle soit bien calée.



4. Positionnez la lame en tournant les bords plats vers l'extérieur. Ensuite, glissez la lame sur l'arbre de la lame de manière à ce qu'elle repose complètement sur l'extrémité carrée de la vis sans fin.

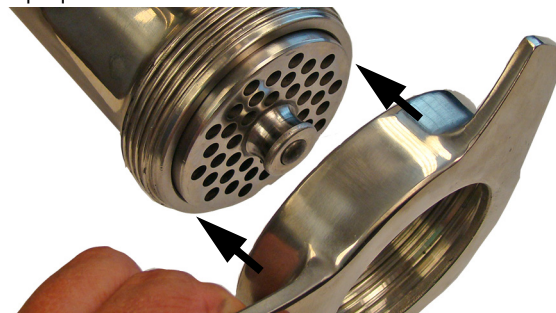


5. Placez la plaque du hachoir sur l'arbre de la lame de sorte que la découpe glisse sur l'ergot de guidage.




6. Si vous utilisez un poussoir à saucisses, placez-le entre la plaque de retenue et la tête du hachoir.

7. Vissez la plaque de retenue sur la tête du hachoir. Serrez bien.



NETTOYAGE

	AVERTISSEMENT Risque d'électrocution Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.
--	--

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

1. Mettez hors tension et débranchez le hachoir.
2. Lavez tous les composants au lave-vaisselle ou dans une solution de liquide vaisselle doux et d'eau chaude.
3. Utilisez un chiffon doux humide pour nettoyer l'extérieur du hachoir.

AVIS : N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer l'extérieur de l'appareil sous peine d'endommager la finition.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le hachoir arrête de fonctionner ou hache de manière irrégulière.	Le hachoir est surchargé.	Placez momentanément le sélecteur en position REV, puis éteignez l'appareil (OFF). Vérifiez ce qui suit : <ul style="list-style-type: none">• Vis à oreilles trop serrée ; desserrez et serrez à la main, sans exagérer.• La plaque de décharge est bloquée ; enlevez et dégagez.• Les tranchants de lame sont émoussés ; faites-les aiguiser ou remplacez-les.• Surcharge et le moteur s'arrête ; laissez-le refroidir et appuyez sur le bouton de réinitialisation. Appuyez sur le bouton de réinitialisation.
	La lame est installée à l'envers.	Direction de lame correcte.
Copeaux ou particules métalliques dans le produit alimentaire.	La lame est installée à l'envers.	Direction de lame correcte.
Le moteur ronronne mais ne fonctionne pas.	Régulateur de vitesse dérégulé.	Ajustez le régulateur de vitesse en suivant les procédures sur Vollrath.com ou contactez l'assistance technique Vollrath.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur Vollrath.com.

Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company LLC. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath.

Lorsque vous contacterez les services techniques de Vollrath, tenez-vous prêt à fournir le numéro d'article, le numéro de modèle (s'il y a lieu), le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE THE VOLLRATH CO.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et The Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

The Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadéquat lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez www.vollrath.com.



Outperform every day.™

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573
Service clientèle : 800.628.0830
Service clientèle Canada : 800.695.8560

Services techniques

techservicereps@vollrathco.com
Produits à induction : 800.825.6036
Réchauds de comptoir : 800.354.1970
Tous les autres produits : 800.628.0832



Outperform every day.™

Manual del operador

Moledoras de carne eléctricas

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones graves o letales.

PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

AVISO: Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- No lo deje funcionando solo.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Revise el equipo antes de cada uso para asegurarse de que esté limpio.
- Use vestimenta apropiada. No use prendas sueltas ni que cuelguen mientras opera este equipo.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No lo limpie con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está exclusivamente diseñado para moler alimentos en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.



40743



40744

Núm. art.	Modelo	Descripción
40743	MIN0012	Moledora No. 12
40744	MIN0022	Moledora No. 22

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

Inscriba su producto en Vollrath.com/registration y participe para ganar una sartén de 10" (25,4 cm) Tribute® de Vollrath.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Bandeja.** Canaliza o discurre el alimento hacia la cámara de molido.
- B Placa frontal.** Sujeta la placa moledora en su lugar.
- C Cámara de molido.** Muele el alimento y aloja el engranaje sinfín, la hoja, la placa moledora y la tuerca de la placa frontal.
- D Empujador de alimento.** Se usa para impulsar el alimento al interior de la cámara de molido.
- E Botón de reinicio (Reset).** Si la moledora se sobrecarga, este botón debe restablecerse manualmente después de dejar que la unidad se enfríe.
- F Interruptor de control.** Conmuta el motor en las funciones de AVANCE (FORWARD) RETROCESO (REVERSE) o APAGADO (OFF).
- G Rellenador de salchichas.** Se usa para llenar embutidos.
- H Cuerpo principal.** Alberga el motor, el interruptor y otros componentes.
- I Tornillo de mano.** Sujeta la cámara de molido al cuerpo principal.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Desmonte la moledora. Consulte “Desmontaje” en la página 3.
2. Lave los componentes. Consulte “Limpieza” en la página 4.
3. Monte los componentes.
4. Fije el mango a la parte superior del cuerpo de la moledora de carne.

PREPARE EL ALIMENTO

1. Para las verduras, quite los tallos y raíces; para la carne, quite toda la piel y los huesos.
2. Corte el alimento en trozos de tamaño adecuado para molerlos.

FUNCIONAMIENTO

	⚠ ADVERTENCIA Peligro de enredo Solo coloque en la canaleta alimentadora el empujador de alimento que viene con el aparato, nunca use los dedos, las manos ni otros objetos, ya que puede sufrir lesiones o dañar el producto.
--	--

	⚠ ADVERTENCIA Evite el peligro de descarga eléctrica Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.
--	--

AVISO: Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o los componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

1. Verifique que la cámara de molido esté asentada correctamente en el cuerpo principal. Apriete el tornillo de mano en sentido antihorario hasta que quede seguro.

AVISO: No use una herramienta para apretar el tornillo de mano. Apriételo a mano solamente.

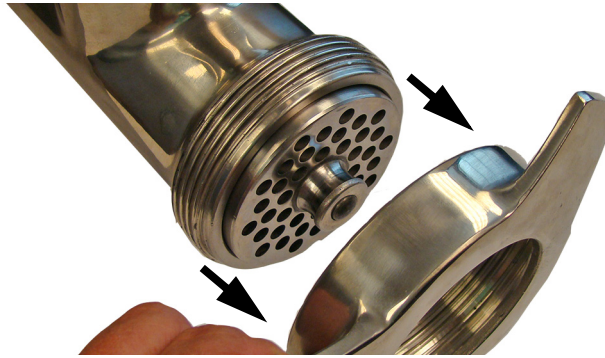
2. Coloque la bandeja en la parte superior de la cámara de molido.
3. Gire el interruptor de control a la posición de AVANCE (FORWARD).
4. Use el empujador para impulsar el alimento al interior de la cámara de molido. Nunca use sus dedos, manos u otros objetos para empujar el alimento por la moledora.
5. Introduzca el alimento en la moledora a un ritmo que la unidad acepte.

AVISO: No fuerce demasiado el alimento en la cámara de molido, ya que puede sobrecargarla causando su detención.

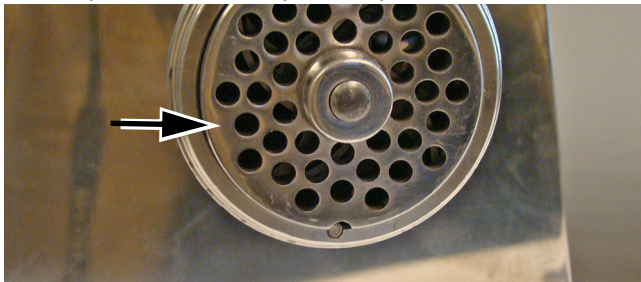
6. Cuando termine de moler, gire el interruptor de control hasta la posición de apagado (OFF).

DESMONTAJE

1. Gire el interruptor de control hasta la posición de apagado y desenchufe la moledora.
2. Retire del cuerpo de la moledora el conjunto de la cámara de molido.
3. Desenrosque la placa frontal del conjunto del cabezal de la moledora.



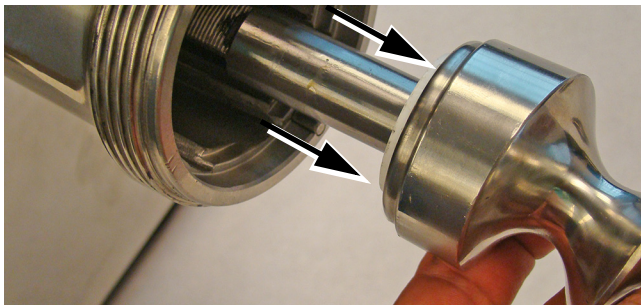
4. Retire la placa moledora del eje de la hoja.



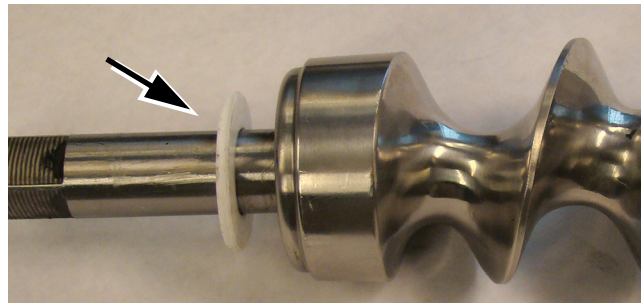
5. Retire cuidadosamente la hoja de la cuchilla del eje de la hoja.



6. Retire el conjunto del engranaje sinfín del conjunto del cabezal de la moledora.

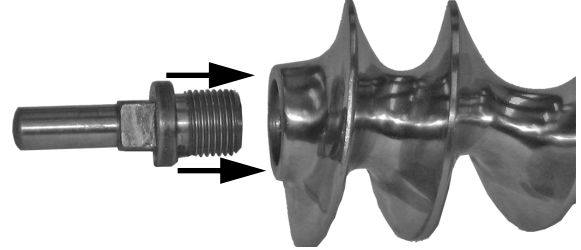


7. Retire la arandela.

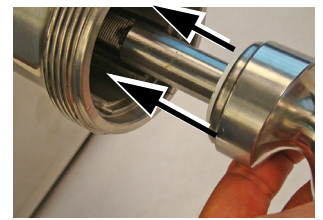
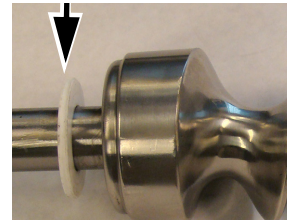


MONTAJE

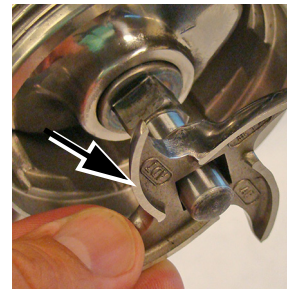
1. Monte el conjunto del eje de la hoja en el engranaje sinfín.



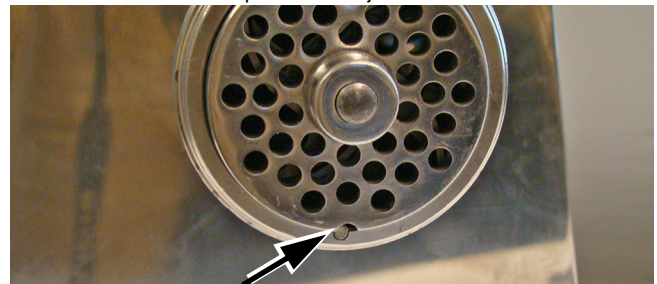
2. Inspeccione si la arandela del eje está desgastada. Reemplácela si es necesario.
3. Deslice la arandela del eje por el eje del engranaje sinfín de modo que quede asentada contra el conjunto de dicho engranaje. Deslice el conjunto del engranaje sinfín al interior de la cámara de molido hasta que quede completamente asentado.



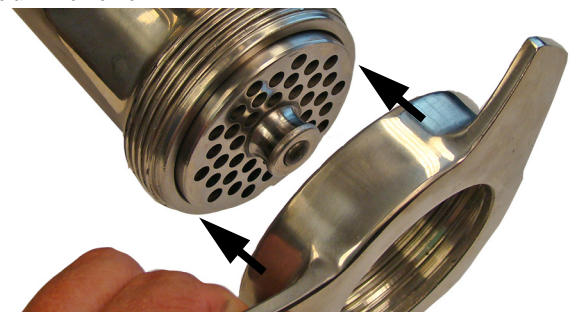
4. Coloque la hoja de la cuchilla de modo que los bordes planos queden hacia afuera. Luego, deslice la hoja de la cuchilla por el eje de la hoja de modo que quede completamente asentada sobre el extremo cuadrado del engranaje sinfín.




5. Coloque la placa moledora sobre el eje de la hoja de modo que el corte se deslice sobre el pasador de fijación.



6. Si va a usar un llenador de salchichas colóquelo entre la placa frontal y el conjunto del cabezal de la moledora.
7. Rosque la placa frontal sobre el conjunto del cabezal de la moledora. Apriétela firmemente.



LIMPIEZA

	ADVERTENCIA Evite el peligro de descarga eléctrica Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No lo rocíe con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.
--	---

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el equipo.

1. Apague y desenchufe la moledora.
2. Lave todos los componentes en el lavavajillas o en una solución de agua caliente con detergente suave para loza.
3. Use un paño húmedo suave para limpiar el exterior de la moledora.

AVISO: No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para asear el exterior del equipo, ya que pueden dañar el acabado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
La moledora deja de funcionar o produce en forma errática.	La moledora está sobrecargada.	Cambie momentáneamente a la posición de RETROCESO (REVERSE), luego apague la unidad. Revise lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">• Tornillo de mano muy apretado; aflójelo y apriételo a mano, no lo apriete demasiado.• La placa de descarga está bloqueada; retírela y despéjela.• Los bordes de la hoja están desafilados; afile la hoja o reemplácela.• Sobrecarga y paradas del motor; deje que la unidad se enfríe y presione el botón de reinicio. Pulse el botón de reinicio (Reset).
	La hoja se instaló al revés.	Corrija la dirección de la hoja.
Virutas de metal o partículas en el alimento.	La hoja se instaló al revés.	Corrija la dirección de la hoja.
El motor zumba pero no funciona.	Regulador desajustado.	Ajuste el regulador según los procedimientos publicados en Vollrath.com o comuníquese con el servicio de asistencia técnica de Vollrath.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En Vollrath.com encontrará las piezas que puedan ser reparadas.

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO.

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com.



Outperform every day.™

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.
Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 ó 920.459.6573
Servicio al cliente: 800.628.0830
Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica:

techservicereps@vollrathco.com

Productos de inducción: 800.825.6036

Productos de calentamiento para mostrador:
800.354.1970

Todos los demás productos: 800.628.0832