

PICADORA DE CARNE

MANUAL DE USUARIO

Lucca

CE

Código: 532009 - 850W - MM-12
Código: 532008 - 1000W - MM-22

00. INTRODUCCIÓN

- Este manual de instrucciones proporciona al cliente toda la información necesaria sobre el aparato y las normas de fabricación aplicadas, así como todas las instrucciones de uso y mantenimiento para que el aparato pueda ser utilizado correctamente manteniendo su eficacia.
- Este manual de instrucciones es para el usuario final y para el personal de servicio.

ÍNDICE

- 01. INFORMACIÓN SOBRE EL APARATO
 - 1.1 Advertencias generales
 - 1.2 Dispositivos de seguridad instalados
 - 1.3 Descripción del aparato
 - 1.3.1 Descripción general
 - 1.3.2 Características constructivas
 - 1.3.3 Elementos del aparato
- 02. DATOS TÉCNICOS
 - 2.1 Características técnicas
- 03. INSTALACIÓN DEL APARATO
 - 3.1 Ubicación del aparato
 - 3.2 Diagramas de cableado
 - 3.3 Control de funcionamiento
- 04. USO DEL APARATO
 - 4.1 Controles
 - 4.2 Configuración del aparato para su uso
 - 4.3 Llenado de la picadora
- 05. LIMPIEZA REGULAR
 - 5.1 Generalidades
 - 5.2 Procedimiento a seguir para limpiar el aparato
- 06. MANTENIMIENTO
 - 6.1 Generalidades
 - 6.2 Pies de apoyo
 - 6.3 Cable de alimentación
 - 6.4 Etiqueta del botón
 - 6.5 Disco y cuchilla
- 07. DESGUACE
 - 7.1 Fuera de servicio
 - 7.2 Desguace

01. INFORMACIÓN SOBRE EL APARATO

1.1 Advertencias generales

- El aparato debe ser solo usado por el personal que haya estudiado este manual y entendido todos los estándares de seguridad descritos en él.
- Si se cambia el personal, es necesario que se estudie este manual detenidamente antes de utilizar el aparato.
- Aunque el aparato tiene instalados los dispositivos de seguridad, no toque las piezas en movimiento con sus manos y evite tocar el aparato con las manos mojadas.
- Antes de limpiar o reparar el aparato, desconéctelo del suministro eléctrico.
- Cuando limpie o repare el aparato (retire las protecciones de seguridad) tenga en consideración todos los riesgos posibles de peligro residual.
- Cuando limpie o repare el aparato, esté siempre concentrado en lo que está haciendo y evite cualquier posible distracción.
- **ADVERTENCIA** - El aparato debe ser reparado por el personal cualificado en el caso de mal funcionamiento.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por dicho personal, a modo de evitar cualquier peligro.
- Compruebe el cable de alimentación de forma regular (para evitar daños eléctricos siempre gire el cable completamente para desenrollarlo) un cable dañado o desgastado puede causar daños eléctricos, evite pisar el cable con peso o dejarlo sobre superficies afiladas y evitar tirar del cable para desconectar el enchufe de la toma.
- Si el aparato muestra alguna anomalía o no funciona correctamente, no lo use o repare. Contacte con el servicio técnico.
- Este aparato esta diseñado sólo para picar carne en la picadora. No utilice este aparato para comida congelada o productos que no sean comida y no inserte objetos metálicos dentro de la picadora.
- No picar sin utilizar el mazo de nylon.

EL DISTRIBUIDOR NO SE HARÁ RESPONSABLE DE LAS SIGUIENTES SITUACIONES:

- Si los dispositivos de seguridad han sido manipulados por personal no autorizado
- Si se utilizan repuestos no originales
- Si las instrucciones que figuran en este manual no son cuidadosamente seguidas o respetadas.
- Si se utilizan productos de limpieza inadecuados (inflamables, corrosivos o tóxicos) para limpiar el aparato.

1.2 Dispositivos de seguridad instalados

- Tanto los dispositivos de seguridad instalados contra los daños eléctricos como los dispositivos de seguridad mecánicos se ajustan a los estándares EN/IEC60335-2-64.
- El modelo MM-12 y MM-22 están equipados con:
 - Relé en el panel de mandos para reiniciar el aparato si hay un corte de energía.
- Los modelos MM-12 y MM-22 están equipados con dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos que se ajustan a los estándares vigentes. Estas protecciones son para cuando el aparato está en funcionamiento y cuando se está limpiando o reparando. Sin embargo, existen RIESGOS RESIDUALES que no pueden ser completamente eliminados y se indican mediante la palabra PRECAUCIÓN en este manual. Estos riesgos se refieren al riesgo de cortarse o herirse al manipular la cuchilla en el aparato durante la limpieza.

1.3 Descripción del aparato

1.3.1 Descripción general

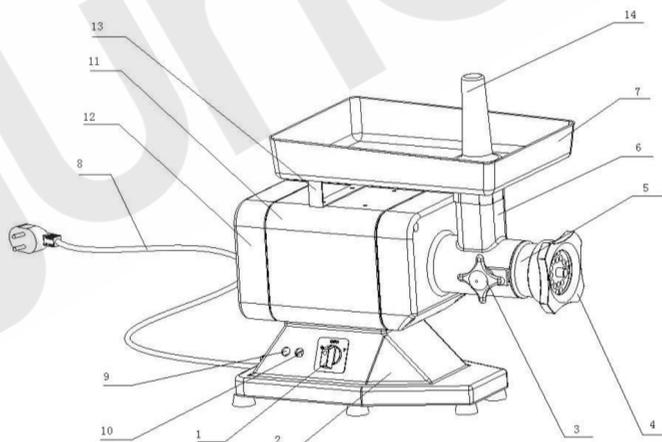
- Hemos diseñado y fabricado la garantía de los modelos MM-12 y MM-22
- Máxima seguridad durante su uso, limpieza o mantenimiento.
- Máxima higiene gracias a una minuciosa selección de materiales que entran en contacto con el producto alimenticio, y gracias a la eliminación de los bordes afilados y ásperos que entren en contacto con el producto, la limpieza es fácil y completa;
 - El aparato se puede desmontar fácilmente
 - Estructura y componentes robustos y estables
 - Máxima reducción de ruido gracias a los engranajes bañados en aceite
 - Fácil de manejar

1.3.2 Características constructivas

Los modelos MM-12 y MM-22 están fabricados en acero inoxidable y un recubrimiento de aluminio para aparatos alimenticios. Estos metales son ideales para una buena higiene, también son resistentes al ácido y la sal y también a prueba de óxido.

1.3.3 Elementos del aparato

Vista general de los modelos MM-12 y MM-22



01	Panel de mandos
02	Base
03	Mando
04	Tuerca de bloqueo
05	Bloqueo picadora

06	Cubierta frontal
07	Bandeja producto
08	Cable de corriente
09	Pulsador rojo OFF
10	Pulsador verde ON

11	Cuerpo
12	Cubierta trasera
13	Soporte
14	Mazo de nylon

02. DATOS TÉCNICOS

2.1 Características técnicas

MODELO	532009 MM-12	532008 MM-22
VOLTAJE	220-240V 50Hz / 60Hz	220-240V 50Hz / 60Hz
POTENCIA	850 W	1000 W
Ø ORIFICIOS EN DISCO	6 mm / 8 mm	8 mm / 5 mm
PRODUCCIÓN MÁX.	120 kg/h	300 kg/h
PESO	23.50 kg	24 kg
MEDIDAS	480 x 450 x 260 mm	500 x 480 x 275 mm

PRECAUCIÓN:

El aparato está diseñado para funcionar con las especificaciones eléctricas que vienen indicadas en la placa trasera; antes de conectar el aparato a la corriente, consulte el apartado 3.2 para ver la conexión a la red eléctrica.

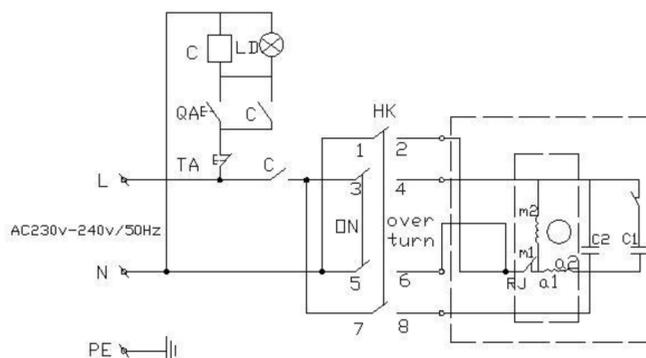
03. INSTALACIÓN DEL APARATO

3.1 Ubicación del aparato

3.1.1 - La superficie de trabajo donde debe ubicarse el aparato debe ser adecuada para el tamaño del mismo, consulte las medidas en la tabla del apartado 2.1. La superficie de trabajo debe estar nivelada y seca y a una altura de 80 cm desde el suelo con una temperatura entre 5°C y 35°C.

3.1.2 - El cable de corriente debe tener toma de tierra.

3.2 Diagramas de cableado



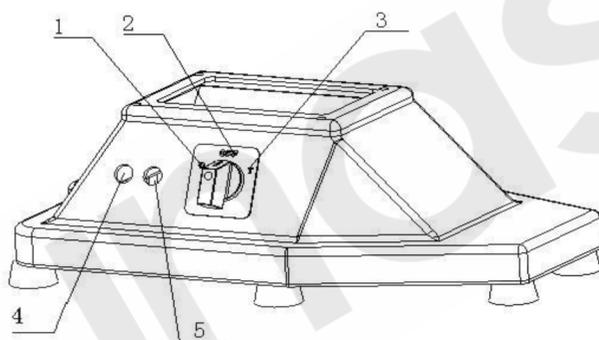
3.3 Control de funcionamiento

Para comprobar el correcto funcionamiento del aparato, proceda de la siguiente manera:

- Ponga el botón en la posición de "on" y compruebe que el sinfín gira en sentido contrario a las agujas del reloj hacia la salida del aparato.
- Ponga el botón en la posición de "off", y el aparato se detendrá.
- Si el aparato se detiene automáticamente. Presione el botón de "reverso" y compruebe que el sinfín cambia de dirección y gira en dirección a las agujas del reloj.

04. USO DEL APARATO

4.1 Controles



01	Botón "ON"
02	Botón "OFF"
03	Botón "REVERSO"

04	Botón "STOP" (rojo)
05	Botón "ENCENDIDO" (verde)

4.2 Configuración del aparato para su uso

Fíjese bien antes de utilizar el aparato y asegúrese que todos los componentes que se pueden extraer están en una posición segura. (ver esquema pág. 8)

- Monte la salida de la picadora y bloquee la posición usando el mango situado en el lado de la unión.
- Monte el sinfín, la cuchilla y el disco, y a continuación enrosque la tuerca de seguridad.

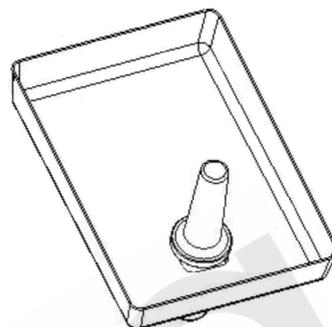
4.3 Llenado de la picadora

Cuando use la picadora es importante en que se coloque de pie en la posición correcta.

No se coloque ni coloque ninguna parte de su cuerpo directamente en el interior de la picadora cuando está en funcionamiento.

Asegúrese que la picadora esté llena cuando funciona.
El procedimiento a seguir es el siguiente:

1. Coloque la comida en la bandeja
2. Encienda la picadora apretando el botón "ENCENDIDO"
3. Levante el mazo de nylon, alimente con carne el interior del tubo; sin forzar el aparato use el mazo de nylon para presionar la carne en la abertura.
4. Si la carne ha sido cortada de antemano, no debe haber ningún problema con el sinfín, sin embargo, si hay problemas apriete la tuerca hasta que la carne se corte al tamaño deseado.
5. Para que el disco y la cuchilla duren más tiempo y mantengan su nitidez:
 - Cuando toda la carne esté picada, apagar el aparato.
 - La cuchilla y el disco deben estar siempre acoplados.
6. No apriete la tuerca de seguridad excesivamente
7. Pulse el botón de parada cuando haya terminado de utilizar el aparato, luego desmonte el aparato y limpie a fondo tanto la apertura como el resto de componentes.



05. LIMPIEZA REGULAR

5.1 Generalidades

- El aparato debe ser limpiado al menos una vez al día o si es necesario más de una vez.
- Todos los componentes deben ser limpiados escrupulosamente tanto si entran en contacto directo con el alimento como si no.
- Nunca limpie el aparato con un chorro de agua a presión, limpiadores industriales y cepillos o cualquier otro tipo de utensilio de limpieza que pueda dañar la superficie del aparato.
- Antes de limpiar el aparato **debe desconectarlo de la corriente eléctrica.**

5.2 Procedimiento a seguir para limpiar el aparato

- Quite el mazo de nylon y la bandeja de comida.
- Afloje la tuerca de fijación y extraiga la cuchilla, el sinfín, desenrósquelo en la dirección indicada por la flecha.
- Afloje el mando y quite la picadora, siempre en la dirección indicada por la flecha.



* La cuchilla de recambio para la MM-12 es la ref. 12581

* La cuchilla de recambio para la MM-22 es la ref. 12582

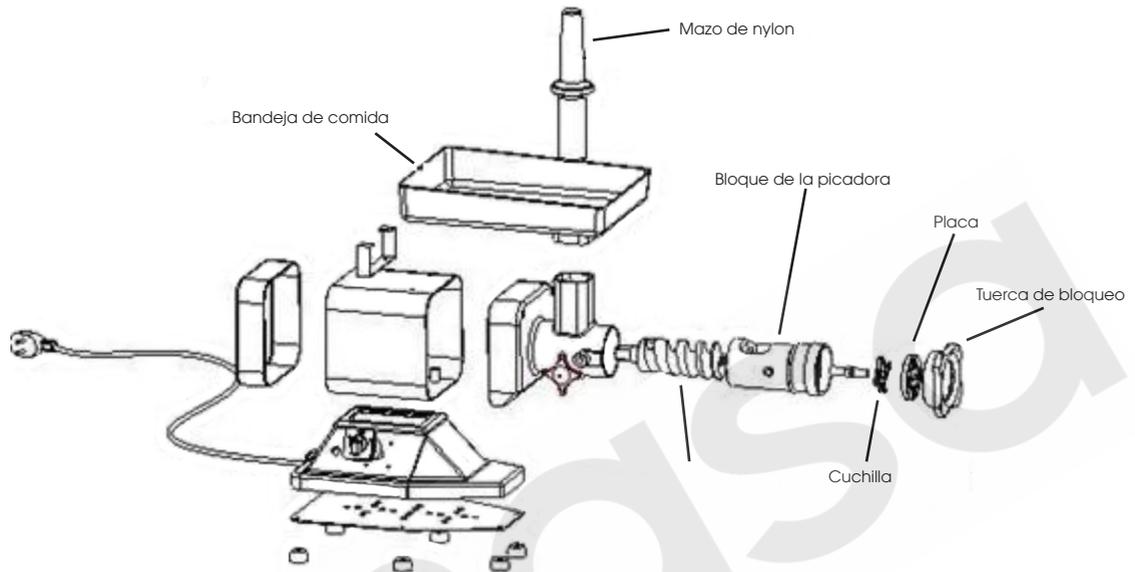
Ahora todos los componentes pueden ser lavados usando agua caliente (50°C) y detergente neutral.

Para la limpieza de la estructura principal, use un paño húmedo. Recuerde enjuagarlo frecuentemente.

El rodillo rallador montado en el aparato debe ser cepillado para su limpieza.

Limpiar cuidadosamente los agujeros perforados.

Asegúrese de que todos los componentes están completamente secos antes de volver a montarlos.



Asegúrese de ensamblar el aparato siguiendo las instrucciones.

1. Monte el bloque de la picadora y fíjelo usando el mando; el pin del mando debe ser introducido en la abertura.
2. Inserte el sinfín en el bloque de la picadora y asegúrese que está en la posición correcta.
3. Monte la cuchilla sobre el pin cuadrado en el sinfín y entonces monte el disco manteniendo la configuración de acoplamiento original.
4. Una vez todos los componentes han sido montados asegúrelos boqueándolos con la tuerca de bloqueo.

06. MANTENIMIENTO

6.1 Generalidades

Antes de reparar el aparato se debe de desconectar el enchufe de la corriente eléctrica aislando el aparato de la fuente de alimentación principal.

6.2 Pies de apoyo

Con el tiempo los pies de apoyo se pueden deteriorar causando inestabilidad. Si este es el caso reemplácelos.

6.3 Cable de alimentación

Revise periódicamente el desgaste en el cable de alimentación y si es necesario contacte con el servicio técnico para cambiarlo.

6.4 Etiqueta del botón

Con el tiempo la etiqueta se puede deteriorar. Si esto sucede contacte con el servicio técnico para cambiarla.

6.5 Placa y cuchilla

Ambos la placa y la cuchilla se pueden deteriorar con el tiempo. Si esto sucede contacte con el servicio técnico para cambiarlos por recambios originales.

Los recambios de cuchilla para el modelo MM-12 es la ref. 12581

Los recambios de cuchilla para el modelo MM-22 es la ref. 12582

07. DESGUACE

7.1 Fuera de servicio

Si el aparato por algún motivo queda fuera de servicio, asegúrese de que no se utilice más: desconéctelo y desconecte todas las conexiones eléctricas.

7.2 Desguace

Una vez que el aparato esté fuera de servicio puede ser desguazado. Contacte con una compañía especializada para desguazarlo conforme a la normativa para los materiales usados en los componentes.

