

SAMMIC



PICADORA DE CARNE
P-12

MEAT MINCER
P-12

HACHOIR À VIANDE
P-12

MODELOS

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento de la picadora de carne P-12.

La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina.

Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas Europeas 89 / 392 / CEE, 93 / 68 CEE, 73 / 23 / CEE.

INSTALACION

Para conseguir las mejores prestaciones, así como una buena conservación de la máquina, hay que seguir cuidadosamente las instrucciones contenidas en este manual.

EMPLAZAMIENTO

Colocar la máquina de tal manera que quede debidamente nivelada. Para evitar daños, la máquina no debe apoyarse nunca sobre uno de sus lados.

CONEXION ELECTRICA

La máquina, monofásica, se suministra para tensión de 220V.

Antes de conectar la picadora a la red, comprobar si el motor está preparado para el mismo voltaje que el de la red.

Es obligatoria la conexión con Tierra. El filo de toma-tierra de la máquina está señalizado. Preparar una toma de corriente mural 2P+T de 20A y su clavija correspondiente.

MODELS

This manual describes the installation, operation and maintenance of the electrical meat mincer P-12.

The model reference and its specifications are shown on the identification plate located in the machine.

These meat mincers have been designed and manufactured in accordance with the following European directives: 89/392/EEC, 93/68/EEC and 73/23/EEC.

INSTALLATION

For a suitable working operation and long service life of the machine, follow the instructions contained in this manual.

POSITIONING

Place the machine so that it stands perfectly levelled. To avoid damages, never lean the machine on one of its sides.

ELECTRIC INSTALLATION

Single-phase motor, are supplied for 220V. Before connecting the meat mincer to the mains, check if the motor is prepared for the same voltage as the mains.

They must be earthed. The grounding wire of the machine is identified. Prepare one 20A, 2P+T wall socket and the corresponding plug.

MODÈLES

Ce manuel explique l'installation, le fonctionnement et la maintenance du hachoir à viande P-12.

La référence du modèle et ses caractéristiques sont indiquées sur la plaque d'identification située dans la machine.

Ce machine est en conformité avec les normes Européennes 89/392/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE.

INSTALLATION

Pour obtenir une bonne utilisation et une bonne conservation de la machine, prière de suivre les indications contenues dans le manuel.

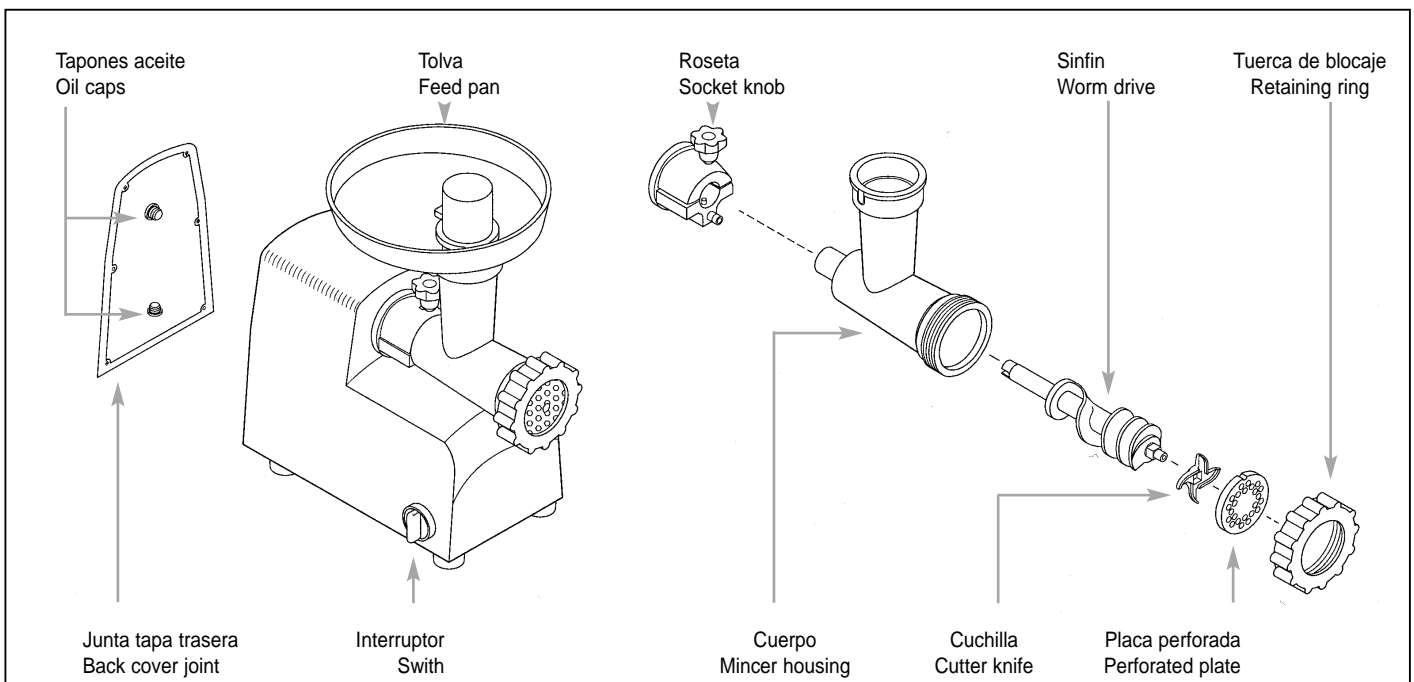
EMPLACEMENT

La présenter sur une surface lisse, libre de tout mouvement.

INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Le moteur, Monophasé, est utilisé en 220V. Avant de brancher l'appareil sur le réseau, vérifier que le moteur correspond au même voltage.

Le branchement avec la Terre est obligatoire. Le fil se trouve dans la fiche. Préparer une prise de courant murale 2P+T de 20A et une fiche.



PUESTA EN MARCHA

1. Soltar la roseta de la toma de accesorios y acoplar el cuerpo, volviendo a atar la roseta fuertemente.
2. Introducir el conjunto sinfín en el cuerpo y comprobar que no se puede girar con la mano.
3. Colocar la cuchilla en el conjunto sinfín con el filo hacia el exterior.
4. Colocar la placa perforada sobre la cuchilla.
5. Roscar la tuerca de bloqueo en el extremo del cuerpo, apretando con la mano.
6. Colocar la tolva encima del cuerpo y atornillar fuertemente.
7. Conectar la máquina a la tensión de la red.

La máquina dispone de dos sentidos de giro, con el fin de desatascarla en caso de bloqueo:

a. Marcha normal. Interruptor en posición I. La máquina realiza su trabajo normal.
b. Marcha inversa. Si durante el trabajo normal la máquina se bloquea, **parar inmediatamente** y girar el interruptor a "marcha inversa". Seguidamente, accionar "marcha normal" y continuar el trabajo.

NOTA: Es muy peligroso introducir la carne con los dedos. Utilice siempre el mazo empujador.

MANTENIMIENTO

- Cambiar el aceite cada 2 años aproximadamente: 0,7 litros SAE 90 o similar.
- Todos los elementos del aparato que están en contacto con los alimentos se deben limpiar inmediatamente después de su utilización, con agua caliente y un detergente admitido en alimentación.
Después, aclarar con abundante agua caliente y desinfectar con un paño suave impregnado en alcohol etílico a 90°.
- El exterior del aparato **NO SE DEBE** limpiar con un chorro directo de agua. Emplear para su limpieza un paño húmedo y cualquier detergente habitual.
- Vigilar periódicamente que la rejilla de ventilación no se obstruya.
- Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio sólo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por SAMMIC.
- No introducir nunca la mano ni utensilio alguno en el aparato, a fin de evitar daños personales o daños materiales.
- Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación del aparato, es obligatorio desconectar la máquina de la red.
- Las cuchillas están afiladas. Se deben manejar con precaución durante su limpieza.
- Nivel de ruido de la máquina, en marcha, colocada a 1,6 m de altura y 1 m de distancia, inferior a 70 dB(A). Ruido de fondo: 32 dB(A).

STARTING

1. Open the drive socket, fit the mincer housing, close the drive socket and fasten securely.
2. Insert the worm drive into the mincer housing and check that it is properly engaged.
3. Slide the cutter knife on the worm drive ensuring the edge faces outwards.
4. Place the perforated plate on the worm drive against the cutter knife.
5. Screw the retaining ring firmly on to the end of the mincer housing.
6. Mount the feed pan on top of the mincer housing and secure the fixing screw.
7. Plug in to the mains supply.

The mincer is fitted with a two directional motor, forward and reverse:

a. Normal use. Switch in position one (forward).

b. Reserve. If the mincer jams during use, **stop it immediately**, turn the switch to "reserve", then back to "forward". If this does not clear the obstruction, insolate the mincer from the electric supply and dismantle to rectify.

NOTE: Always use the pusher provided to feed the mincer. Do not use any other implement as for safety reasons the length is critical and never use your fingers.

MAINTENANCE

- Oil should be changed approximately every two years: 0,7 l SAE 90.
- All the elements that are in contact with the product, should be cleaned immediately after use with hot water and a food compatible detergent.
Clear copiously with hot water and disinfect with a soft cloth impregnated with 90° ethyl alcohol.
- The outside of the machine **MUST NOT BE** washed under a direct water jet; instead you can use a wet cloth and any ordinary detergent.
- Inspect periodically the ventilation grill, in case they would be clogged.
- In the event the power supply cable should get damaged and have to be replaced, the repair may only be done by a SAMMIC approved assistance service.
- Never put the hand nor utensils in the machine when the unit is operating, to prevent of injuries or damage in the unit.
- Before cleaning, overhauling or repairing the meat mincer, it is necessary to unplug it from the mains.
- Blades are sharp-edged and must be handled with care when cleaning them.
- The level of noise emission for a machine working loaded, placed 1,6 metre high and measured at a distance of 1 metre is less than 70 dB(A). Background noise: 32 dB(A).

MISE EN MARCHÉ

1. Ouvrir la prise, mettre en place le corps du hachoir, fermer la prise et la fixer fermement.
2. Introduire la vis sans-fin dans le corps du hachoir et vérifier qu'on ne peut pas la faire tourner avec la main.
3. Placer le couteau-hélice dans la vis sans-fin avec le tranchant vers l'extérieur.
4. Placer la plaque sur le couteau-hélice.
5. Placer l'écrou de blocage sur le corps du hachoir et visser fermement.
6. Placer la trémie d'alimentation sur le corps du hachoir et visser à fond.
7. Brancher la machine.

Le moteur a deux sens de rotation, normal et marche arrière pour déboucher:

a. Marche normale. Interrupteur en position I.

b. Marche arrière. Si la machine s'obstrue pendant l'opération, **arrêter immédiatement** et tourner l'interrupteur vers la marche arrière. De suite faire marche normale pour continuer.

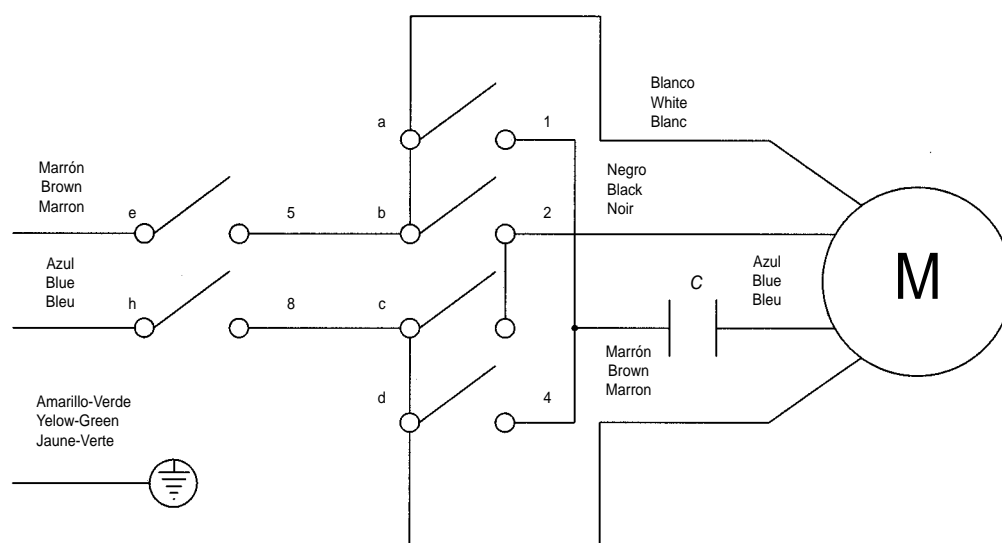
NOTE: Il est très dangereux de mettre la viande avec les doigts. Utiliser toujours le pilon pousoir.

MAINTENANCE

- Vidanger et changer l'huile tous les 2 années environ: 0,7 l SAE 90.
- Après utilisation, nettoyer impérativement toutes les pièces de la machine qui sont en contact avec les aliments, à l'eau chaude additionnée de détergent alimentaire.
Après, rincer abondamment à l'eau chaude et désinfecter à l'aide d'un chiffon imprégné d'alcool à 90°.
- Ne pas nettoyer l'extérieur au jet d'eau, mais avec un chiffon humide et un détergent courant.
- Vérifier régulièrement que les grilles d'aération ne sont pas obstruées.
- Si le câble d'alimentation est en panne, le changement doit être recommandé à un technicien reconnu par SAMMIC.
- Ne jamais introduire ni la main ni quelque outil dans l'hachoir pendant la marche, pour éviter de graves blessures ou que l'appareil s'endommage.
- Avant une intervention sur l'appareil, soit pour le nettoyer, soit pour le réparer, il est impératif de le débrancher.
- Les couteaux étant aiguisés, les nettoyer avec délicatesse.
- Le niveau de bruit de la machine en marche, posée à 1,6 mètre de haut et à une distance d'un mètre est inférieur à 70 dB(A). Bruit de fond: 32 dB(A).

CARACTERÍSTICAS	SPECIFICATIONS	CARACTÉRISTIQUES	P-12
ALIMENTACION ELECTRICA	ELECTRICAL SUPPLY	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	220V / 50Hz / 1~
POTENCIA ELECTRICA	ELECTRICAL LOADING	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	440 W
DIMENSIONES EXTERIORES	EXTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	
-Ancho	-Width	-Largeur	235 mm
-Fondo	-Depth	-Profondeur	400 mm
-Alto	-Height	-Hauteur	450 mm
PESO NETO	NET WEIGHT	POIDS NET	19 kg

220V / 50Hz / 1~



SAMMIC 

AENOR
ER
Empresa Registrada
ER-437/1/96



UNE-EN ISO 9001

Nota: Todas estas especificaciones están sujetas a permanentes innovaciones exigidas por la mejora de nuestros productos.
Note: These specifications are subject to change without notice due to continuous improvement.
Note: SAMMIC se réserve le droit de modifier et améliorer ses fabrications sans préavis.

SAMMIC, S.A. (Sociedad Unipersonal) C/ Atxubiaga, 14 - 20730 AZPEITIA (ESPAÑA)