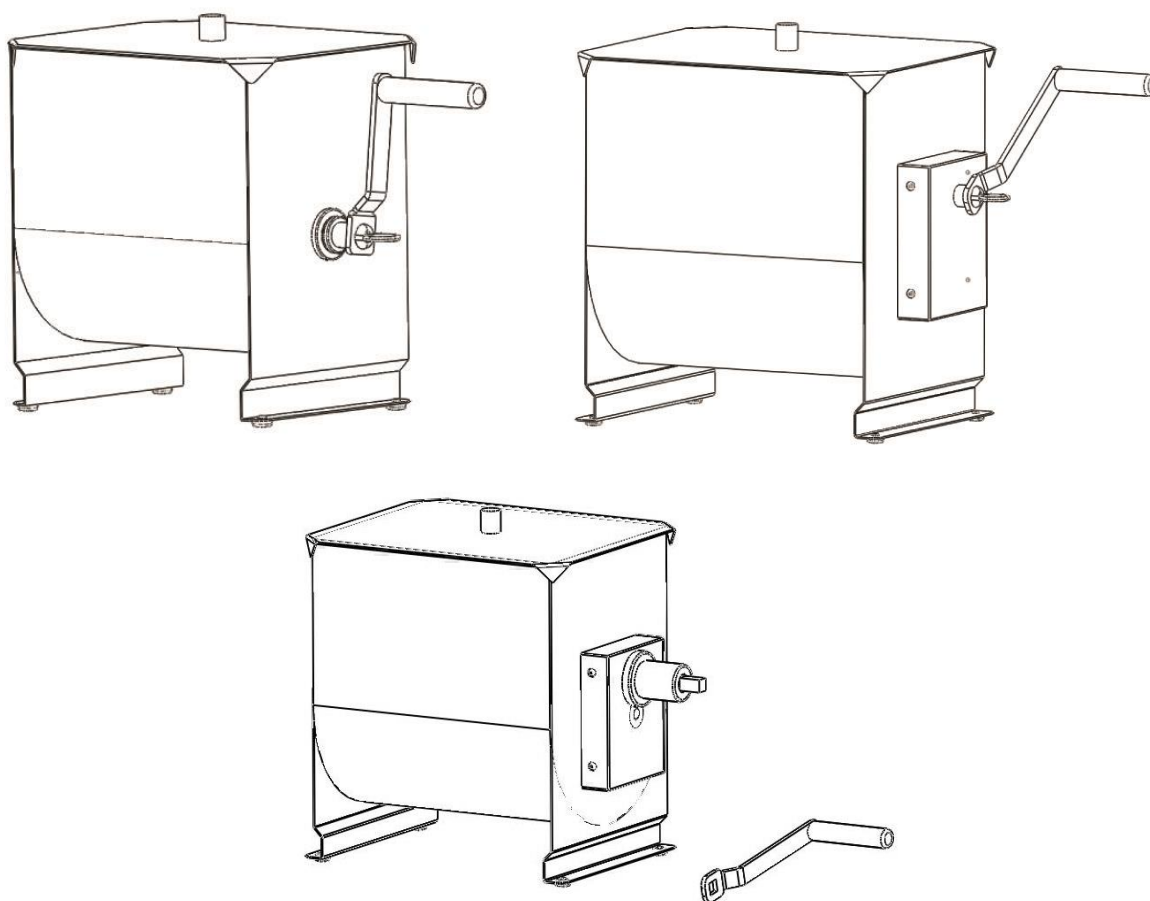




MEZCLADORAS DE CARNE MANUAL DE USUARIO



* NOTA: POR FAVOR LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR.



Contenido

1 INFORMACION GENERAL.....	3
1.1 Características de la maquina.....	3
2 INSTALACION.....	3
2.1 Vista despiece.....	3
2.2 Lista de repuestos.....	4
3 USOS.....	5
3.1 USOS DE FMM01/FMM03/FME01	5
3.2 USOS PARA FMM02/FME02.....	6
4 LIMPIEZA.....	7
5 POSIBLES ANOMALIAS	7

El fabricante no está bajo la obligación de notificar ninguna modificación del producto

Todos los derechos de este documento son reservados y no pueden ser reproducidos o modificados sin el permiso del fabricante

©Copyright 2006

Aviso

Este manual es específicamente para la instalación, uso y mantenimiento de las mezcladoras de carne. Así que usted estará apto para usar el producto de la mejor manera.

Es importante que el manual se mantenga en buenas condiciones y debe estar con el equipo en todo momento, aun cuando se haga la venta a otra persona, para la seguridad del uso de esta máquina.

1 INFORMACION GENERAL

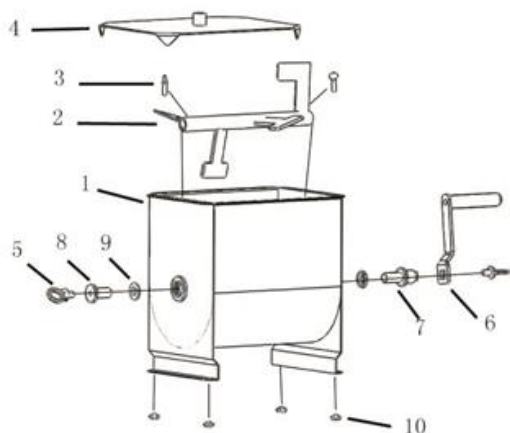
1.1 Características de la maquina

Las mezcladoras de carne son modelos hechos para uso alimenticio únicamente, mezclar el alimento hecho de carne de embutidos sazonados con salsas, frecuentemente usado en restaurante, hogares y camas. Todas las mezcladoras están hechas de:

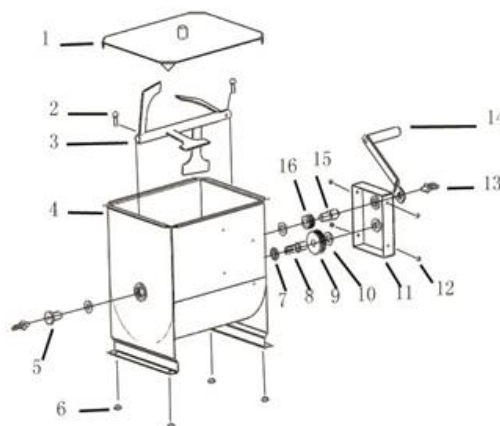
- Una estructura de acero protegida por un barniz resistente al calor.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Usa construcción de transmisión directa o transmisión por engranajes, bajo ruido.
- Motor potente con ventilador, alto uso de vida útil (FMExxmodel)
- Circuito eléctrico alimentado por un cable hacia la red en la cual se encuentra el mando delantero, de reversa, detener y los mandos de seguridad (FMExx model)

2 INSTALACION

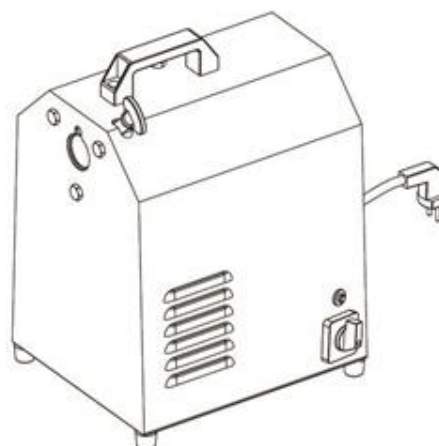
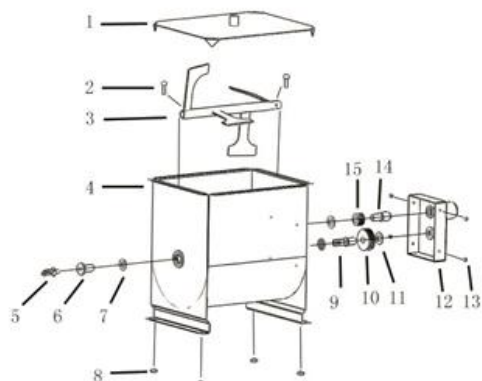
2.1 Vista despiece



FMM01



FMM02/FMM03/FMM04/FMM05/FMM06



FME01/FME02/FME03/FME04/FME05/FME06 Cuerpo del TC8 TC22



Prensa (Opcional)

Nota: mire la información sobre el molino TC8

2.2 Lista de repuestos

LISTA DE RESPUESTOS DE MEZCLADORAS DE CARNE FMM01		
No	Nombre	Unidades
1	Cubierta	1
2	Paleta	1
3	Tuerca mariposa en S/S	2
4	Tapa	1
5	Arandela	2
6	Manija	1
7	Eje	2
8	Eje trasero	1
9	Cojinete en nylon	2
10	Patatas de goma	4
11	Prensa	Opcional



LISTA DE RESPUESTOS DE MEZCLADORAS DE CARNE FMM02, FMM03, FME01 FME02		
No	Nombre	Unidades
1	Tapa	1
2	Tuerca mariposa en S/S	2
3	Paleta	1
4	Cubierta	1
5	Eje trasero	1
6	Base de goma	4
7	Buje en nylon	2
8	Eje grande del engranaje	1
9	Engranaje grande	1
10	Cojinete en nylon	2
11	Caja de engranaje	1
12	Tuerca	4
13	Arandela	2
14	Manija	1
15	Eje del engranaje pequeño	1
16	Engranaje pequeño	1
17	Prensa	Opcional

3 USOS

3.1 USOS DE FMM01/FMM03/FME01

- Antes de usar, lea y entienda completamente la limpieza, precauciones e instrucciones de operación. Si tiene alguna pregunta, contacte al fabricante.
- Nunca opere la mezcladora sin la tapa puesta. La tapa lo protege a usted y el alimento que está mezclando
- Nunca deje la mezcladora desatendida, especialmente si hay niños cerca.
- Las mezcladoras FMM01/FMM03/FME01 están diseñados para mezclar más de 9kg/20lb de carne, incluyendo sazonadores y líquidos, cuando esté trabajando con menos de 9kg/20lb de producto, la mezcladora podría tender a enrollar la carne en vez de mezclarla. No le recomendamos que mezclar menos de 5-10 lb de carne. Guarde estas instrucciones para conocer su uso.
- Limpie la mezcladora de carne antes de usa removiendo la tapa (parte #4)
- remueva el conjunto de paletas (parte #2) removiendo la tuerca el eje (partes · 5, 6, 7, 8, 9) tome la pala (parte #2)



- limpie las partes internas, incluyendo las tolvas, antes de usar
- vuelva a armar la desvalora de carne realizando el paso 3.1.6 al revés
- ubique las mezcladoras FMM01/FMM03/FME01 en un sitio de trabajo a la altura como una mesa o un counter. Instale la manivela (parte #6) o conecte el equipo, bloquee la manivela con la tuerca
- Agregue la carne y todos los ingredientes dentro de la mezcladora, cubra con la tapa y mueva la manivela o encienda hasta que la carne y todos los ingredientes están distribuidos equitativamente
- guarde estas instrucciones para futuras referencias

3.2 USOS PARA FMM02/FME02

- Antes de usar esta mezcladora de carne, lea y entienda completamente la limpieza, precauciones e instrucciones de operación. Si tiene alguna pregunta, contacte al fabricante.
- Nunca opere la mezcladora sin la tapa puesta. La tapa lo protege a usted y el alimento que está mezclando
- Nunca deje la mezcladora desatendida, especialmente si hay niños cerca.
- Las mezcladoras FMM02/FME02 están diseñadas para mezclar mas de 50 lb de carnes, incluyendo sazonadores y líquidos. Si usa menos de 22.5kg/50lb de carnes, la mezcladora tendera a enrollar la carne en vez de mezclarla. No recomendamos mezclar menos de 11kg-13.5kg/25.30 lb de carne.
- Limpie la mezcladora de carne previo a su uso removiendo la tapa (parte #1)
- Remueva el conjunto de paletas (parte #3). La paleta para la carne se puede remover medio o completamente de la mezcladora
- Limpie todas las zonas internas, incluyendo la tolva (parte #13) con jabón suave para platos y una toalla húmeda tibia. Seque todas las partes completamente.
- Vuelva a ensamblar la mezcladora de carnes reversando el paso 3.2.6
- Ubique la mezcladora de carne FMM02/FME02 a una altura de trabajo apropiada encima de una mesa o counter. Instale la manivela (parte#6) o conecte el equipo, bloquee la manivela con la tuerca
- Agregue la carne y todos los ingredientes dentro de la mezcladora, cubra con la tapa y mueva la manivela o encienda hasta que la carne y todos los ingredientes están distribuidos equitativamente

Guarde estas instrucciones para futuras referencias.



4 LIMPIEZA

La limpieza debe hacerse siempre que el equipo ha sido usado siguiendo todas las reglas para prevenir malfuncionamientos de la máquina y con fines higiénicos. Primero limpie los residuos de carne usando una espátula de madera o plástico, luego con una esponja suave y agua tibia limpie la tolva, las paletas y la protección, seque con una toalla de cocina, luego limpie todas las zonas mencionadas y el equipo en general con un paño suave y limpio con un producto de limpieza específico para máquinas de alimentos

ADVERTENCIA

Le recomendamos no usar ningún tipo de producto químico abrasivo. Absténgase de usar agua a chorro, diferentes herramientas u objetos ásperos y abrasivos, lanas o esponjas de metal etc., los cuales pueden dañar las superficies y ser peligrosos desde un punto de vista higiénico. Para mantener la eficiencia y seguridad del equipo es necesario proceder a un mantenimiento periódico (cada 6 meses) con las siguientes indicaciones

Antes de efectuar cualquier clase de limpieza, debe desconectar el cable de alimentación (modelo FME). En caso de malfuncionamiento o daño del equipo debe dirigirse a asistencia autorizada por parte del fabricante.

5 POSIBLES ANOMALIAS

ANOMALIA	CAUSA	SOLUCION
La máquina no enciende	El circuito está generando un corto El interruptor de seguridad de trabajo se sobrecarga Fusible	Encienda el interruptor del circuito después de 3 minutos Espere 5 minutos después de que la temperatura del motor baje Cambie el fusible si es necesario
Ruidos muy altos	Problemas en el engranaje o falta de aceite	Cambie los engranajes o añada aceite
La máquina se detiene automáticamente mientras está trabajando	Parada del fusible	Cambie el fusible por otro el cual tenga las mismas características.



*ADULTERACIÓN DE LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN, DE
LOS DATOS DE LA TARJETA DE GARANTIA O LA
ADULTERACIÓN DE LOS SELLOS ANULAN LA
GARANTIA*



Cualquier información adicional para el manejo o la garantía de este equipo por favor comuníquese a nuestros centros de servicios en

BOGOTA: Av. Calle 13 # 24-19. Tel: (+57 1) 201611 – 7457700 – 3124492244

MEDELLIN: Av. San Juan (Calle 44) # 50-55 Tel: (+57 4) 2620031 – 3112142629

BARRANQUILLA: Av. Murillo (Calle 45) # 39-63 L16 Tel: (+57 5) 3200217 – 3118012075

CALI: Av. 6N # 24-86 Tel: (+57 2) 4050571 – 3157045923

serviciotecnico@basculasbbg.com

www.basculasbbg.com

