

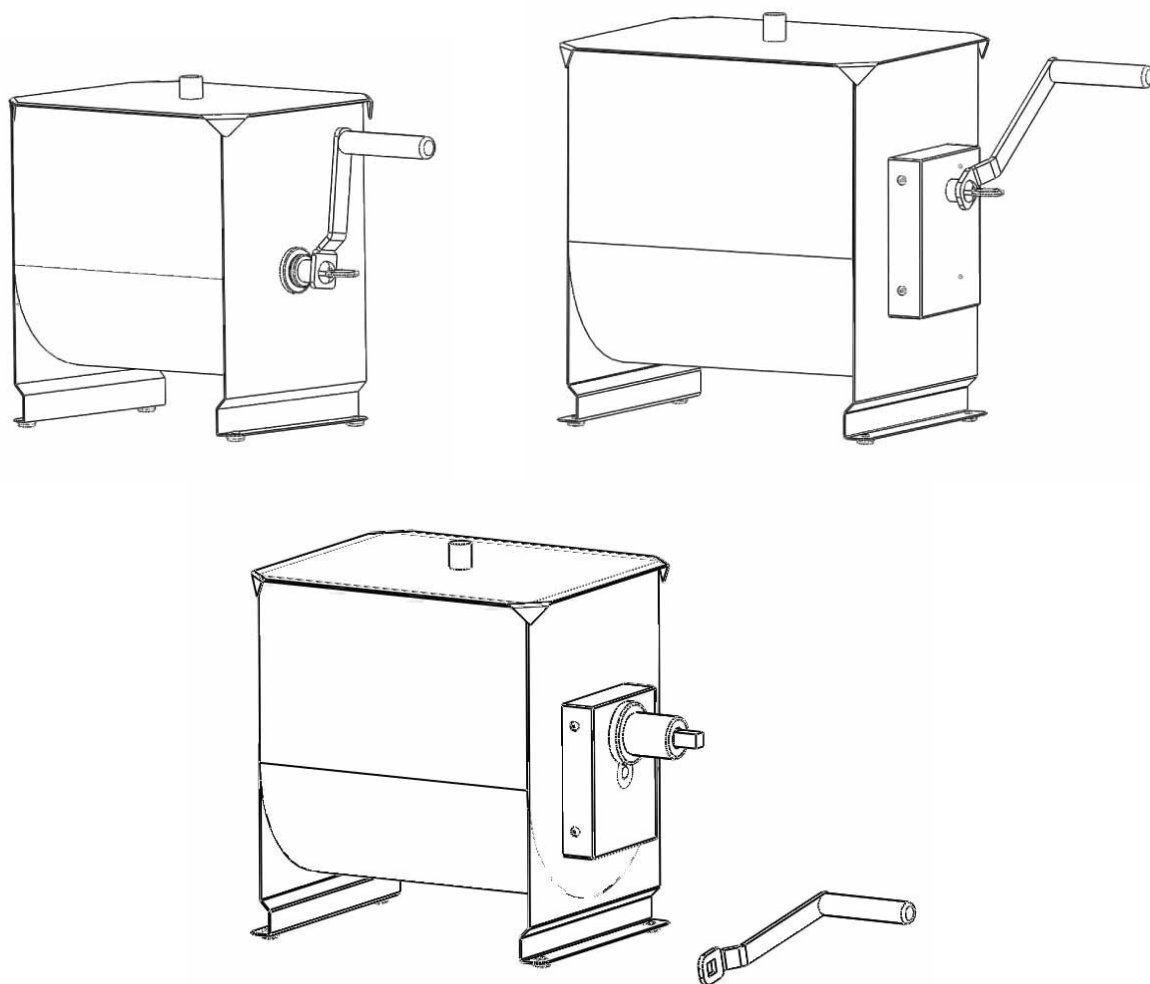


Фаршемешалка

Модели: FMM и FME

Компания: Starfood (Тайвань)

Руководство по эксплуатации



ПРИМЕЧАНИЕ. Приступая к пользованию, прочитайте настоящее Руководство по эксплуатации.

Изготовитель не обязан извещать о дальнейших изменениях продукта.

Все права на настоящий документ сохранены, и не разрешается изменять или воспроизводить настоящий документ без разрешения изготовителя.

Предисловие

Настоящее Руководство по эксплуатации охватывает вопросы монтажа, эксплуатации и обслуживания фаршемешалок. Это нужно, чтобы Вы могли использовать фаршемешалку наилучшим образом.

Бережно храните настоящее Руководство по эксплуатации в надёжном месте, поддерживайте его с хорошим состоянием и следите за тем, чтобы оно всегда оставалось вместе с данной машиной, в том числе при передаче машины другому лицу: это нужно для безопасного пользования машиной.

Данное Руководство по эксплуатации включает в себя:

- главы;
- пункты;
- примечания.

Глава 1. Общие сведения

1.1. Характеристики машины

Фаршемешалки предназначены только для обработки пищевых продуктов, а именно, для смешивания мясного фарша с ингредиентами. Фаршемешалки данного типа рассчитаны на использование, предпочтительно, в ресторанах, в домашних условиях, а также в мясных лавках. Каждая фаршемешалка состоит из следующего:

- стальная конструкция защищена теплостойким лаком;
- конструкция изготовлена полностью из нержавеющей стали;
- применяется прямая передача или зубчатая передача, низкий уровень шума;
- мощный электродвигатель с охлаждающим вентилятором, длительный срок службы (модель FMExx);
- подключение к устройствам управления с помощью электрического кабеля, что позволяет изменять направление движения (вперёд/назад) и останавливать машину, а также наличие защитного устройства (модель FMExx).

1.2. Технические характеристики

Модель	Вместимость	Максимальная производительность	Скорость вращения (оборотов в минуту)	Номинальная мощность (Вт)	Источник энергии	Размеры АхВхС (мм)
FMM01	4,2 галлон / 10 литр	9 кг / 20 фунт	~~	~~	Ручной привод	420*230*320
FMM02	7 галлон / литр	22 кг / 50 фунт	~~	~~	Ручной привод	480*280*420
FMM03	4,2 галлон / 10 литр	9 кг / 20 фунт	~~	~~	Ручной привод	430*230*320

FME01	4,2 галлон / 10 литр	9 кг / 20 фунт	45	300	110 В/60 Гц ; 220 В/50 Гц	650*250*370
FME02	7 галлон / литр	22 кг / 50 фунт	45	300	110 В/60 Гц ; 220 В/50 Гц	720*280*420

Глава 2. Монтаж

2.1. Вид в разобранном состоянии

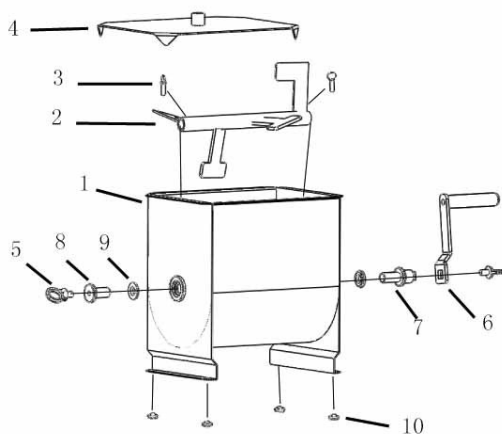


Рис. Модель FMM01

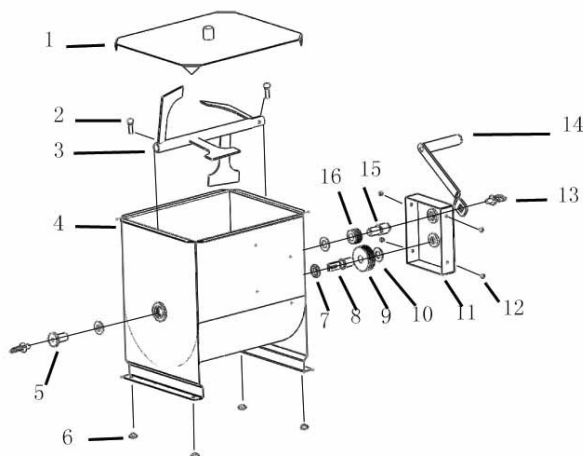


Рис. Модель FMM02 / FMM03

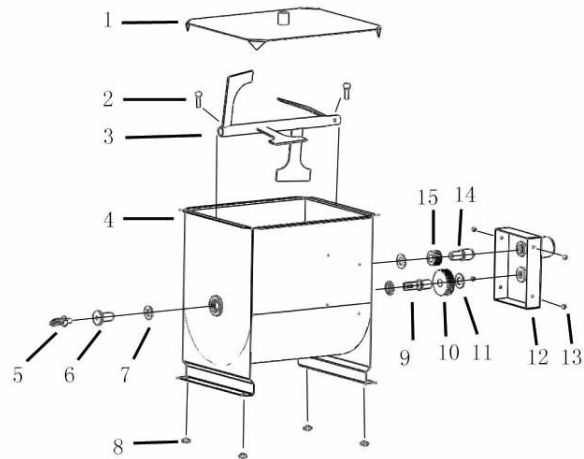


Рис. Модель FME01/FME02

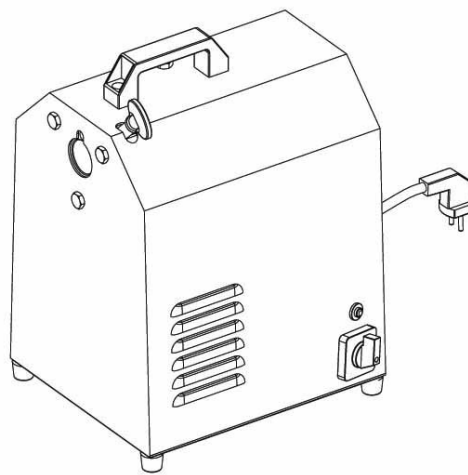


Рис. Блок ТС8

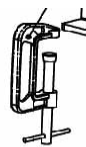


Рис. Струбцина (дополнительно)

ПРИМЕЧАНИЕ. Сведения о блоке ТС8 приведены в Руководстве по эксплуатации мясорубки

2.2. Перечень запасных частей

Таблица

Перечень запасных частей для фаршемешалок,
 модели FMM02, FMM03, FME01 и FME02

Поз.	Наименование		Кол-во
1	Lid	Крышка	1

2	S/S Butterfly Nut	Гайка-барашек, нержавеющая сталь	2
3	Paddle	Лопасть	1
4	Housing	Корпус	1
5	Back Axis	Задняя ось	1
6	Rubber Feet	Резиновые ножки	4
7	Nylon Bushing	Нейлоновая муфта	2
8	Big Gear Axis	Ось большого зубчатого колеса	1
9	Big Gear	Большое зубчатое колесо	1
10	Nylon Bushing	Нейлоновая муфта	2
11	Gear Box	Крышка редуктора	1
12	Nut	Гайка	4
13	Ring Nut	Круглая гайка	2
14	Handle	Рукоятка	1
15	Small Gear Axis	Ось малого зубчатого колеса	1
16	Small Gear	Малое зубчатое колесо	1
17	G Clamp	Струбцина	Дополнительно

Таблица

Перечень запасных частей для фаршемешалок,
модель FMM01

Поз.	Наименование		Кол-во
1	Housing	Корпус	1
2	Paddle	Лопасть	1
3	S/S Butterfly Nut	Гайка-барашек, нержавеющая сталь	2
4	Lid	Крышка	1
5	Ring Nut	Круглая гайка	2
6	Handle	Рукоятка	1
7	Axis	Ось	2
8	Back Axis	Задняя ось	1
9	Nylon Bushing	Нейлоновая муфта	2
10	Rubber Feet	Резиновые ножки	4
11	G Clamp	Струбцина	Дополнительно

Глава 3. Пользование

3.1. Пользование моделями FMM01, FMM03 и FME01

3.1.1. Приступая к пользованию, обязательно прочитайте указания по чистке, технике безопасности и эксплуатации, и добейтесь полного их понимания.

- 3.1.2. Не разрешается пользоваться машиной, когда на ней нет крышки. Крышка защищает Вас, а также защищает то, что Вы смешиваете.
- 3.1.3. Не оставляйте машину без присмотра, особенно когда рядом могут находиться дети.
- 3.1.4. Фаршемешалки, модели FMM01, FMM03 и FME01, предназначены для перемешивания до 9 кг (20 фунтов) мяса, в том числе приправы и жидкости. Когда используется меньше чем 9 кг (20 фунтов) мяса, машина будет скорее раскатывать мясо, чем перемешивать его. Поэтому не рекомендуется перемешивать менее 5 ... 10 фунтов мяса. Сохраните настоящее Руководство по эксплуатации для пользования в дальнейшем.
- 3.1.5. Приступая к пользованию фаршемешалкой, выполните чистку: для этого снимите крышку (деталь номер 4).
- 3.1.6. Для того, чтобы снять лопасть мешалки в сборе (деталь номер 2), отвинтите кольцевую гайку и выньте ось (детали номер 5, 6, 7, 8, 9). Снимите лопасть мешалки (деталь номер 2).
- 3.1.7. Перед использованием, очистите все внутренние детали, в том числе корпус фаршемешалки.
- 3.1.8. Для того, чтобы собрать фаршемешалку, выполните шаг 3.1.6 в обратной последовательности.
- 3.1.9. Поместите фаршемешалку, модели FMM01, FMM03 и FME01, на ровный рабочий стол или на прилавок. Смонтируйте рукоятку (деталь номер 6), или присоедините к мясорубке, зафиксируйте гайку замка мясорубки.
- 3.1.10. Поместите в фаршемешалку мясо и все ингредиенты. Закройте фаршемешалку крышкой и вращайте рукоятку, или включите блок мясорубки, и перемешивайте фарш до тех пор, пока все ингредиенты не распределятся равномерно.
- 3.1.11. Сохраните настоящее Руководство по эксплуатации для пользования в дальнейшем.

3.2. Пользование моделями FMM02 и FME02

- 3.2.1. Приступая к пользованию, обязательно прочитайте указания по чистке, технике безопасности и эксплуатации, и добейтесь полного их понимания.
- 3.2.2. Не разрешается пользоваться машиной, когда на ней нет крышки. Крышка защищает Вас, а также защищает то, что Вы смешиваете.
- 3.2.3. Не оставляйте машину без присмотра, особенно когда рядом могут находиться дети.
- 3.2.4. Фаршемешалки, модели FMM02 и FME02, предназначены для перемешивания до 22,5 кг (50 фунтов) мяса, в том числе приправы и жидкости. Когда используется меньше чем 22,5 кг (50 фунтов) мяса, машина будет скорее раскатывать мясо, чем перемешивать его. Поэтому не рекомендуется перемешивать менее 11 ... 13,5 кг (25 ... 30 фунтов) мяса.
- 3.2.5. Приступая к пользованию фаршемешалкой, выполните чистку: для этого снимите крышку (деталь номер 1).

3.2.6. Снимите лопасть мешалки в сборе (деталь номер 3). Для того, чтобы сделать это, поднимите её наполовину и выньте из фаршемешалки.

3.2.7. Перед использованием, очистите все внутренние детали, в том числе корпус фаршемешалки (деталь номер 13), с помощью раствора мягкого средства для мытья посуды в тёплой воде. Насухо протрите все детали.

3.2.8. Для того, чтобы собрать фаршемешалку, выполните шаг 3.2.6 в обратной последовательности.

3.2.9. Поместите фаршемешалку, модели FMM02 и FME02, на ровный рабочий стол или на прилавок. Смонтируйте рукоятку (деталь номер 6), или присоедините к мясорубке, зафиксируйте гайку замка мясорубки.

3.2.10. Поместите в фаршемешалку мясо и все ингредиенты. Закройте фаршемешалку крышкой и вращайте рукоятку, или включите блок мясорубки, и перемешивайте фарш до тех пор, пока все ингредиенты не распределятся равномерно.

3.2.11. Сохраните настоящее Руководство по эксплуатации для пользования в дальнейшем.

Глава 4. Обслуживание

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Приступая к любым работам по обслуживанию или чистке, выньте вилку электрического кабеля из розетки источника электрической энергии (модель FMExx). При обнаружении любых неисправностей или повреждений машины, обратитесь в авторизованную службу изготовителя.

4.1. Чистка

Во избежание отказа машины, а также для соблюдения требований гигиены, чистить машину следует после каждого пользования, соблюдая при этом все правила. Сначала воспользуйтесь деревянной или пластмассовой лопаточкой для того, чтобы удалить остатки мяса, затем с помощью мягкой губки и тёплой воды аккуратно очистите корпус, лопасть мешалки и защитное устройство, насухо протрите кухонным полотенцем, затем выполните все упомянутые выше действия, а затем выполните чистку всей машины с помощью мягкой чистой ткани с добавлением чистящего продукта, предназначенного для чистки машин, контактирующих с пищевыми продуктами.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Не рекомендуется пользоваться какими-либо химическими продуктами, которые оказывают абразивное действие или являются коррозионно-активными. Категорически запрещается использовать проточную воду, различный инструмент, грубые или абразивные предметы, металлические мочалки, губки и тому подобное, поскольку они могут повредить поверхности, а также поскольку они могут представлять опасность с гигиенической точки зрения. Для того, чтобы поддержать эффективность и надёжность машины, необходимо периодически (каждые 6 месяцев) выполнять обслуживание.

4.2. Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Не происходит пуск машины	Сработало устройство защитного отключения	Подождите 3 минуты, и выполните сброс состояния устройства защитного отключения
	Сработало устройство защиты электродвигателя от перегрузки	Подождите 5 минут, чтобы электродвигатель остыл
	Перегорел плавкий предохранитель электрической цепи	При необходимости, замените плавкий предохранитель электрической цепи
Повышенный шум	Неисправность редуктора или недостаточно масла	Замените редуктор или добавьте масла
Машина останавливается во время работы	Перегорел плавкий предохранитель	Замените плавкий предохранитель другим предохранителем с такими же характеристиками