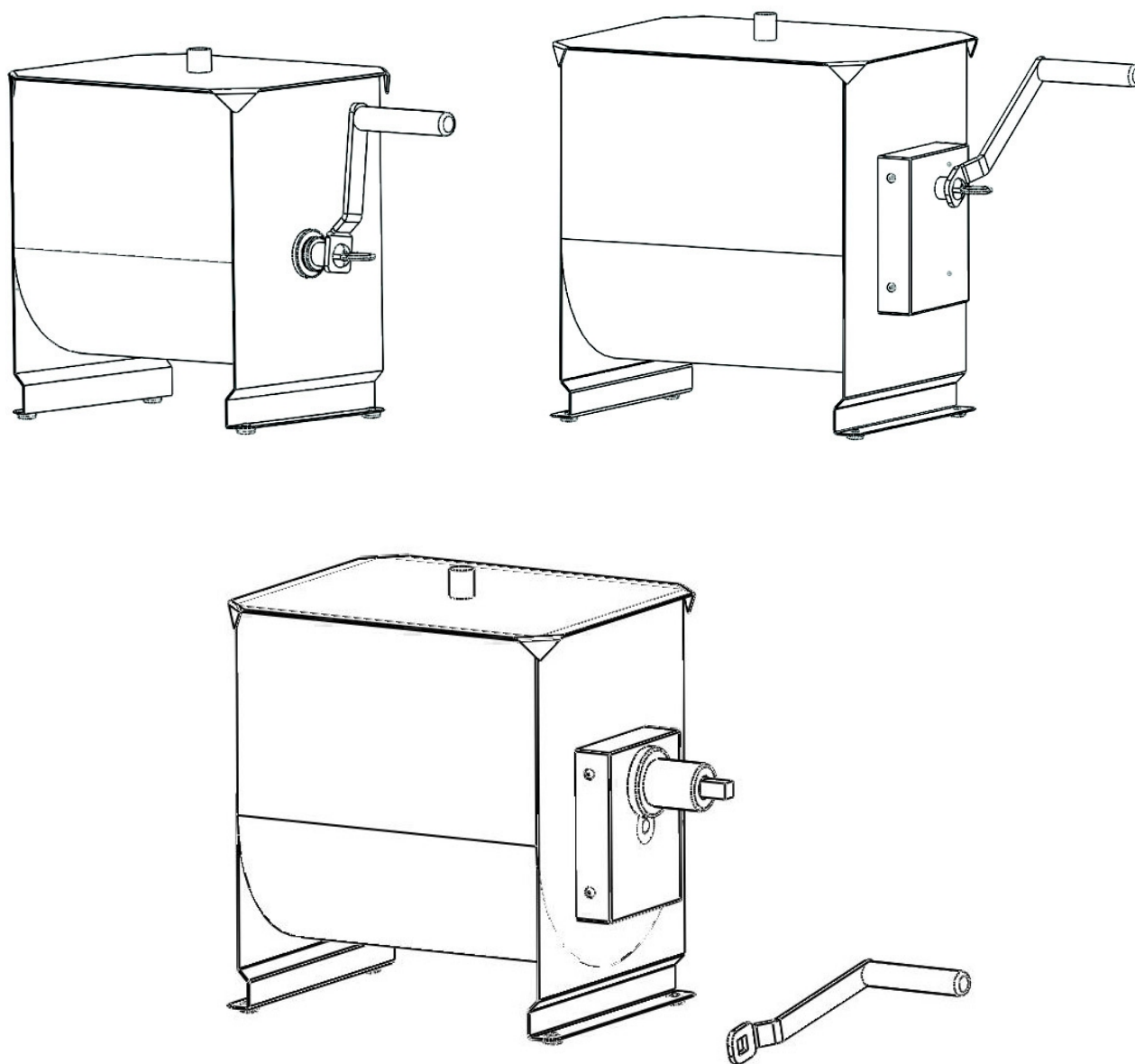


# ФАРШЕМІШАЛКА AIRHOT ММ-11, ММЕ-11 и ММЕ-20



## ІНСТРУКЦІЇ



\* ПРОХАННЯ ЗВЕРНУТИ УВАГУ: ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ З АПАРАТОМ УВАЖНО  
ПРОЧИТАЙТЕ ЦЕ КЕРІВНИЦТВО.

# Зміст

---

## ГЛАВА 1 | ВІДОМОСТІ ЗАГАЛЬНОГО ПОРЯДКУ

## ГЛАВА 2 | ВСТАНОВЛЕННЯ

## ГЛАВА 3 | ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## ГЛАВА 4 | ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Виробник не бере на себе зобов'язання про сповіщення замовника про будь-які зміни продукції, що випускається. Усі права на цей документ зарезервовані. Внесення змін до нього, так само як його відтворення можливі тільки з дозволу виробника.

©Copyright 2006

### Передмова

Даний Посібник містить інструкції з встановлення, експлуатації та технічного обслуговування м'ясорозпушувачів. Це означає, що у Вас з'являється чудова можливість для застосування апарату якнайкраще. Посібник слід зберігати у відповідних для цього умовах і утримувати у нормальному стані. Користувачеві слід подбати про те, щоб брошура завжди знаходилася поряд з апаратом, а при продажу – забезпечити передачу Посібника разом з апаратом та його приладдям іншому власнику.

Посібник містить:

- Глави
- Параграфи
- Примітки

## ГЛАВА 1 ВІДОМОСТІ ЗАГАЛЬНОГО ПОРЯДКУ

---

### 1.1 Характеристики апарату

Моделі м'ясорозпушувачів призначені виключно для роботи з харчовими продуктами з метою перемішування готового м'яса з різними видами приправ, ароматизаторів та соусів. Апарати цього типу застосовуються переважно в ресторанах, м'ясних магазинах, а також можуть використовуватися як побутові прилади в домашніх умовах. До складу кожного м'ясорозпушувача входять:

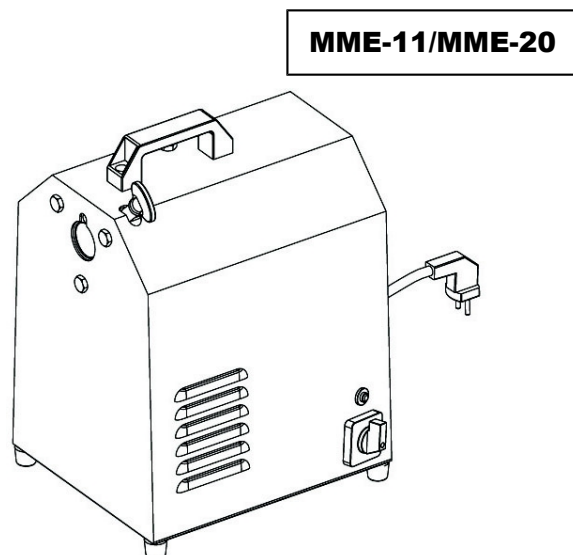
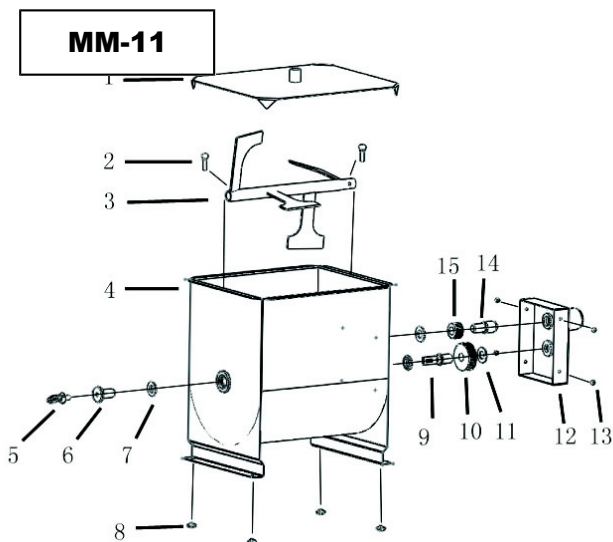
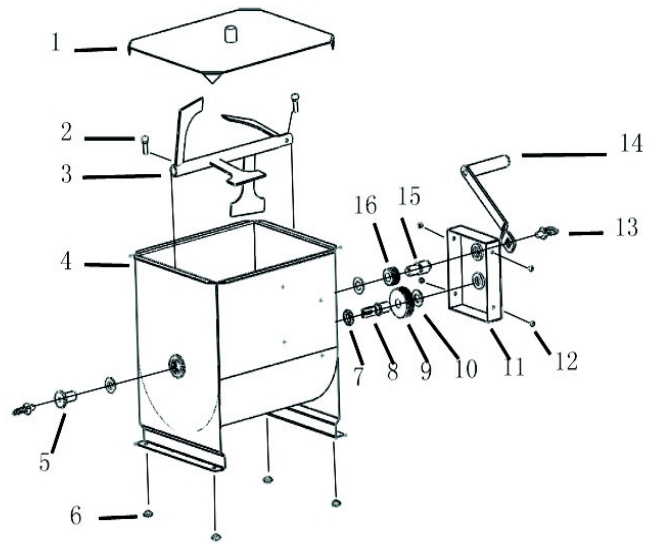
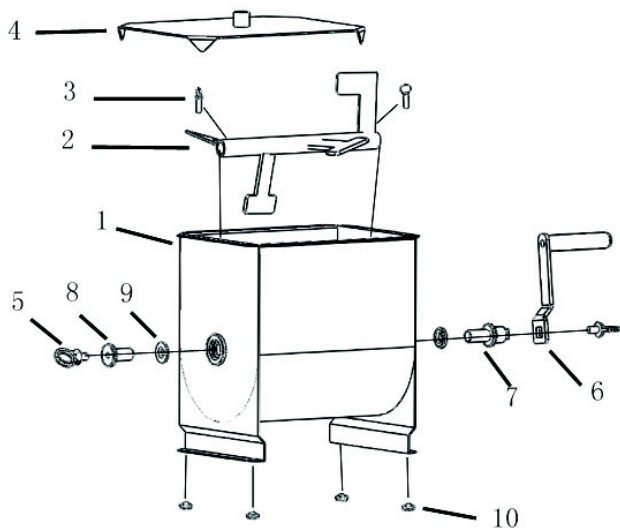
- Сталевий корпус, покритий жароміцним лаком.
- Корпус, виготовлений з нержавіючої сталі.
- Блок прямої зубчастої передачі, що виражається в мал шумності апарату.
- Потужний двигун з вентилятором охолодження, що відрізняються тривалим терміном служби( модель FMExx).
- Електричний контур, з'єднаний шнуром із мережею живлення. У контур включені пристрої керування для роботи в прямому та реверсивному режимі, для зупинки, а також ряд захисних та запобіжних пристроїв ( модель MExx).

## 1.2 Технічні характеристики

Модель	Місткість	Продуктивність	Швидкість обертання (об/хв)	Номін. потужність (Вт)	Живлення	Габарити (АхВхС) (мм)
ММ-11	4,2 Гал/10 л	9 кг/20 фунтів	~	~	Вручну	420*230*320
ММЕ-11	4,2 Гал/10 л	9 кг/20 фунтів	45	300	110 В/60 Гц; 220 В/50 Гц	650*250*370
ММЕ-20	7 Гал/ L	22 кг/50 фунтів	45	300	110 В/60 Гц; 220 В/50 Гц	720*280*420

## ГЛАВА 2 | ВСТАНОВЛЕННЯ

### 2.1. Покомпонентне креслення





Струбцина (опціонально)

Примітка: Для отримання даних про ТС8 див. інструкцію про м'ясорубку.

## 2. 2. Перелік запасних частин

<b>ПЕРЕЛІК ЗАПАСНИХ ЧАСТИН ДЛЯ М'ЯСОРІЗПУШУВАЧІВ ММ-11,ММЕ-11,ММЕ-20</b>		
<b>№</b>	<b>НАЙМЕНУВАННЯ</b>	<b>ОД.</b>
<b>1</b>	<b>Кришка</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Барашкова гайка з нерж. сталі</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>Лопатка</b>	<b>1</b>
<b>4</b>	<b>Корпус</b>	<b>1</b>
<b>5</b>	<b>Задня вісь</b>	<b>1</b>
<b>6</b>	<b>Резинові опори</b>	<b>4</b>
<b>7</b>	<b>Нейлонова втулка</b>	<b>2</b>
<b>8</b>	<b>Вісь великого зубчатого колеса</b>	<b>1</b>
<b>9</b>	<b>Велике зубчате колесо</b>	<b>1</b>
<b>10</b>	<b>Нейлонова втулка</b>	<b>2</b>
<b>11</b>	<b>Редуктор</b>	<b>1</b>
<b>12</b>	<b>Гайка</b>	<b>4</b>
<b>13</b>	<b>Кільцева гайка</b>	<b>2</b>
<b>14</b>	<b>Рукоятка</b>	<b>1</b>
<b>15</b>	<b>Вісь малого зубчатого колеса</b>	<b>1</b>
<b>16</b>	<b>Мале зубчате колесо</b>	<b>1</b>
<b>17</b>	<b>Струбцина</b>	<b>Опціонально</b>

**ПЕРЕЛІК ЗАПАСНИХ ЧАСТИН  
ДЛЯ М'ЯСОРОЗПУШУВАЧІВ ММ-11**

<b>№</b>	<b>НАЙМЕНУВАННЯ</b>	<b>ОД.</b>
<b>1</b>	<b>Корпус</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Лопатка</b>	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>Барашкова гайка з нерж. сталі</b>	<b>2</b>
<b>4</b>	<b>Кришка</b>	<b>1</b>
<b>5</b>	<b>Кільцева гайка</b>	<b>2</b>
<b>6</b>	<b>Рукоятка</b>	<b>1</b>
<b>7</b>	<b>Вісь</b>	<b>2</b>
<b>8</b>	<b>Задня Вісь</b>	<b>1</b>
<b>9</b>	<b>Нейлонова втулка</b>	<b>2</b>
<b>10</b>	<b>Резинові опори</b>	<b>4</b>
<b>11</b>	<b>Струбцина</b>	<b>Опціонально</b>

### **ГЛАВА 3 | ЕКСПЛУАТАЦІЯ**

#### **3.1. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ММ-11/ММ-20/ММЕ-11**

3.1.1. Перед початком експлуатації уважно прочитайте і повністю усвідомте всі інструкції з чищення/мийки, експлуатації, а також запобіжні заходи при роботі з апаратом. У разі виникнення будь-яких питань зв'яжіться з виробником.

3.1.2. У жодному разі не вмикайте мішалку без кришки. Вона є засобом захисту оператора.

3.1.3. Не залишайте прилад без уваги.

3.1.4. М'ясорозпушувачі ММ-11/ММЕ-11/ММЕ-20 призначені для перемішування до 9 кг (20 фунтів) м'яса з приправами та рідинами. Якщо використовуються менше ніж 9 кг продукту, не виключено, що апарат почне згортати м'ясо, а не перемішувати його. Саме тому ми не рекомендуємо використання менше ніж 2,3 кг-4,5 кг м'яса.

3.1.5. Перед початком роботи зніміть кришку (деталь #4) та промийте апарат.

3.1.6. Знявши кільцеву гайку та вісь (деталі #5, 6, 7, 8, 9), вийміть лопатевий блок (деталь #2). Візьміть лопатку (Part #2) до рук.

3.1.7. Перед початком роботи апарат промийте зсередини, включаючи бункер для м'яса.

3.1.8. Поверніть зняті деталі на місце, діючи у зворотному порядку (див. п. 3.1.6).

3.1.9. Помістіть м'ясорозпушувач ММ-11/ММЕ-11/ММЕ-20 на рівну поверхню робочого столу або іншу стільницю. Встановіть рукоятку (деталь #6) або підключіть апарат до м'ясорубки, поверніть на м'ясорубці фіксуючу гайку до блокування.

3.1.10. Покладіть у мішалку м'ясо та всі потрібні інгредієнти. Закрийте кришкою і поверніть рукоятку або увімкніть м'ясорубку і досягніть рівномірного розподілу м'яса та інгредієнтів.

3.1.11. Збережіть ці вказівки на майбутнє.

## 3.2. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ММЕ-20

3.2.1 Перед початком експлуатації уважно прочитайте і повністю усвідомте всі інструкції з чищення/мийки, експлуатації, а також запобіжні заходи при роботі з апаратом. У разі виникнення будь-яких питань зв'яжіться з виробником.

3.2.2. У жодному разі не вмикайте мішалку без кришки. Вона є засобом захисту оператора.

3.2.3. Не залишайте прилад без уваги.

3.2.4. М'ясорозпушувачі ММ-20/ММЕ-20 призначені для перемішування до 22,5 кг м'яса з приправами та рідинами. Якщо використовується менше 22,5 кг продукту, не виключено, що апарат почне згортати м'ясо, а не перемішувати його. Саме тому ми не рекомендуємо використання менше ніж 11 кг-13,5 кг м'яса.

3.2.5. Перед початком роботи зніміть кришку (деталь #1) та промийте апарат.

3.2.6. Витягніть лопатевий блок (деталь #3). Блок виймається з апарата, якщо підняти його наполовину чи повністю.

3.2.7. Перед початком роботи апарат промийте зсередини, включаючи бункер для м'яса (деталь #13). Для миття використовуйте розчин м'якого мила для миття посуду у теплій воді. Повністю висушіть усі деталі.

3.2.8. Поверніть зняті деталі на місце, діючи у зворотному порядку (див. п. 3.2.6).

3.2.9. Помістіть м'ясорозпушувач ММ-20/ММЕ-20 на рівну поверхню робочого столу або іншу стільницю.

Встановіть рукоятку (деталь #6) або підключіть апарат до м'ясорубки, поверніть на м'ясорубці фіксуючу гайку, до блокування.

3.2.10. Покладіть у мішалку м'ясо та всі потрібні інгредієнти. Закрийте кришкою і поверніть рукоятку або увімкніть м'ясорубку і досягніть рівномірного розподілу м'яса та інгредієнтів.

3.2.11. Збережіть ці вказівки на майбутнє.

## ГЛАВА 4 | ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ (ТО)

### УВАГА!

Перед проведенням будь-якого типу ТО чи чищення/мийки не забувайте повністю знеструмлювати апарат (модель ММЕхх). У разі виникнення несправностей або пошкодження машини негайно зв'яжіться з авторизованим виробником центром технічної підтримки.

### 4.1 Чистка/мийка

Операції з чищення/мийки необхідно проводити після кожного випадку застосування апарата, дотримуючись при цьому всіх правил, спрямованих на запобігання несправності машини та виконання всіх гігієнічних норм. За допомогою дерев'яного або пластикового скребка спочатку видаліть залишки м'яса, потім за допомогою м'якої губки та теплої води акуратно промийте корпус, лопатки та запобіжний щиток, висушіть кухонним паперовим рушником, після чого протріть апарат за допомогою м'якої чистої ганчірки та спеціального очисого засобу, призначеного для машин, що працюють з харчовими продуктами.

### УВАГА!

Ми не рекомендуємо застосовувати будь-які хімікати, абразиви та агресивні речовини. У жодному разі не використовуйте проточну воду, металеві інструменти, грубі тканини, сталеву стружку, жорсткі губки тощо, здатні пошкодити поверхню апарату та небезпечні з гігієнічної точки зору.

З метою підтримки високого ккд апарату та відповідності правилам Техніки безпеки при роботі з ним кожні півроку необхідно виконувати роботи, пов'язані з програмою періодичного ТО, для чого:

#### 4.2 Пошук та усунення несправностей

НЕСПРАВНІСТЬ	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	МОЖЛИВЕ РІШЕННЯ
Апарат не запускається.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Спрацював переривач ланцюга.</li><li>■ Спрацював (через перевантаження) аварійний вимикач двигуна.</li><li>■ Згорів мережевий запобіжник</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Після закінчення 3 хвилин поверніть переривач ланцюга у вихідний стан.</li><li>■ Зачекайте 5 хвилин, поки двигун не охолоне.</li><li>■ За потреби замініть мережевий запобіжник.</li></ul>
Підвищений рівень шуму	Несправність трансмісії, редуктора або недостатньо мастила для змащування передач.	Замінити відповідний вузол або долити мастила.
Під час роботи апарат самотійно зупиняється.	Згорів запобіжник.	Замінити запобіжник на новий з аналогічними характеристиками.