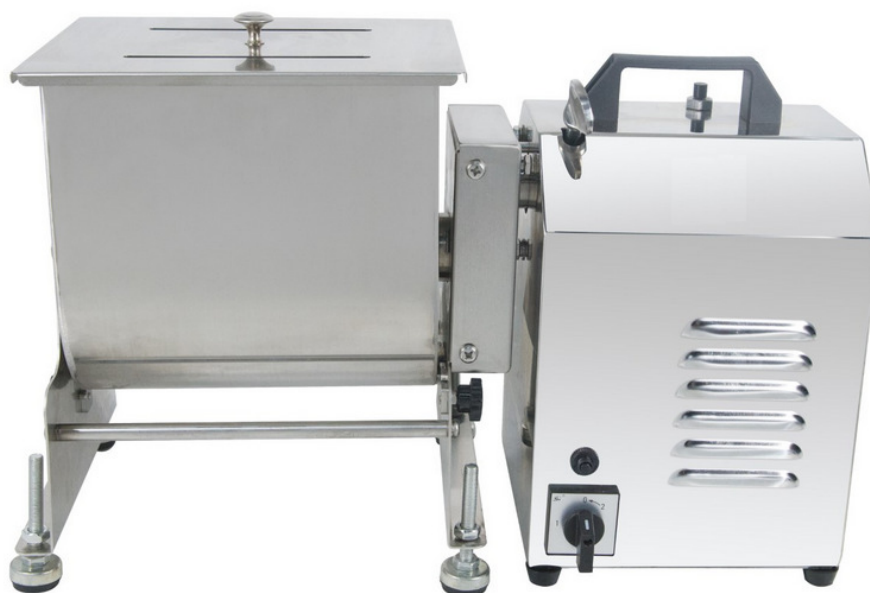




Фаршемешалки EMM-10, EM-10E, EM-20E



Руководство пользователя



Manufacturer: HAKKA BROTHERS MACHINERY CO.,LTD

Guangdong, Foshan, Nanhai, Shishan, Muyuan, Mubei Industrial Park, Building F, China

Содержание

ГЛАВА 1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ
ГЛАВА 2 УСТАНОВКА
ГЛАВА 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ
ГЛАВА 4 ОБСЛУЖИВАНИЕ
ГЛАВА 5 ХРАНЕНИЕ
ГЛАВА 6 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ
ГЛАВА 7 ГАРАНТИЯ
ГЛАВА 8 УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK
ГЛАВА 9 СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО БЛОКА

Производитель не несет обязанности извещать о последующих изменениях данного оборудования.

Все права на этот документ защищены, и никакие изменения или воспроизведения не могут быть сделаны без разрешения производителя.

© Copyright 2006

В данном руководстве описана установка, эксплуатация и обслуживание фаршемесильных аппаратов, чтобы вы могли использовать продукт наилучшим образом.

Для безопасной эксплуатации оборудования всегда бережно храните руководство вместе с оборудованием, в случае перепродаже передайте его новому владельцу.

Руководство включает в себя:

- Главы
- Разделы
- Примечания.

Благодарим Вас за выбор EКСI в качестве вашего поставщика и желаем приятного использования нашей продукции.

Оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

Неадекватное использование устройства чревато повреждением устройства и травмами.

Подключайте его только к электросети, характеристики которой совпадают с требованиями устройства.

Перед использованием устройства внимательно прочитайте это руководство. Сохраните его для дальнейших справок.

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 Технические характеристики

Благодарим за приобретение этого фаршемесильного аппарата. Перед установкой и эксплуатацией оборудования полностью прочтите эти инструкции, чтобы обеспечить его оптимальное и безопасное использование.

Все оборудование изготавливается с вниманием к деталям. Поэтому все наше оборудование отвечает юридическим требованиям относительно безопасности, защиты здоровья и окружающей среды. Кроме того, наши продукты тестируются и проверяются перед отправкой, чтобы гарантировать качество и безопасность продукции.

Фаршемесильные аппараты разработаны специально для перемешивания мясной продукции с другими ингредиентами. Благодаря конструкции, полностью изготовленной из нержавеющей стали, они отличаются прочностью и легкостью в чистке.

Мы гордимся нашими продуктами и полностью привержены предоставлению вам наилучших продуктов и услуг. Для нас главный приоритет — это удовлетворенность клиента.

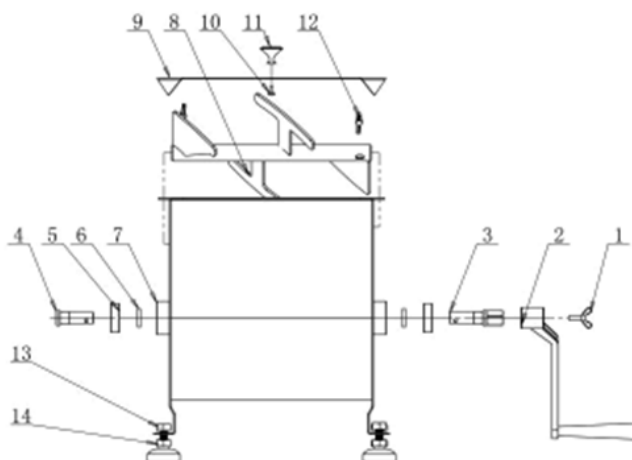
Благодарим Вас за выбор EКСI в качестве вашего поставщика и желаем приятного использования нашей продукции.

Модель	Общий объем емкости, л	Вместимость, кг	Скорость вращения (об/мин)	Мощность Вт	Питание В/Гц	Размеры, мм
ЕММ-10	10	6,5-7,5				320x230x342
ЕМ-10Е	10	6,5-7,5	45	300	220/50	690x270x370
ЕМ-20Е	20	13-16	45	300	220/50	740x300x420

ГЛАВА 2 УСТАНОВКА

2.1 Взрыв-схемы и перечни запасных частей

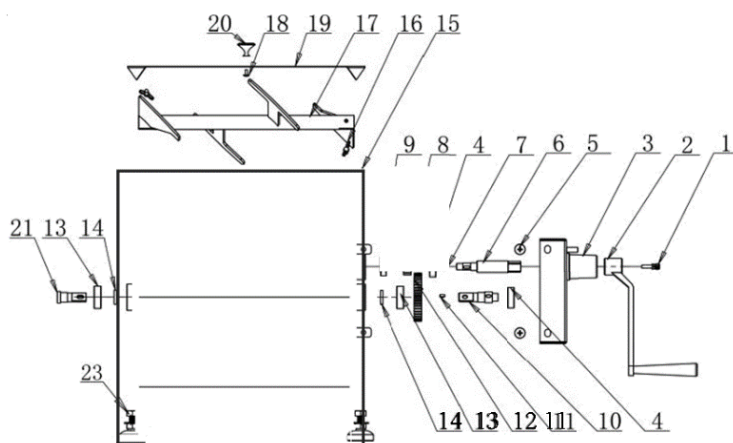
2.1.1 Взрыв-схема модели ЕММ-10



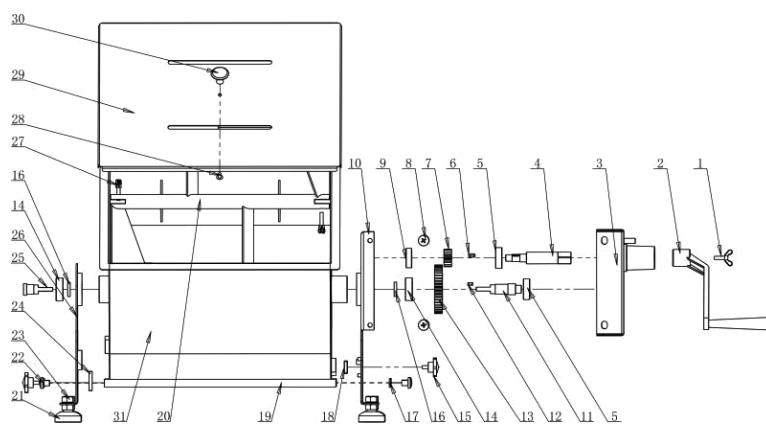
2.1.2 Перечень запасных частей

ПЕРЕЧЕНЬ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ЕММ-10		
Пп.	Наименование	Кол.
1	Барашковый винт	1
2	Ручка	1
3	Передняя ось	1
4	Задний вал	1
5	Подшипник	2
6	Уплотнитель гидравлического масла	2
7	Корпусной блок	1
8	Месильная ось в сборе	1
9	Крышка	1
10	Винт	1
11	Ручка крышки	1
12	Барашковый винт	2
13	Гайка	8
14	Ножки	4

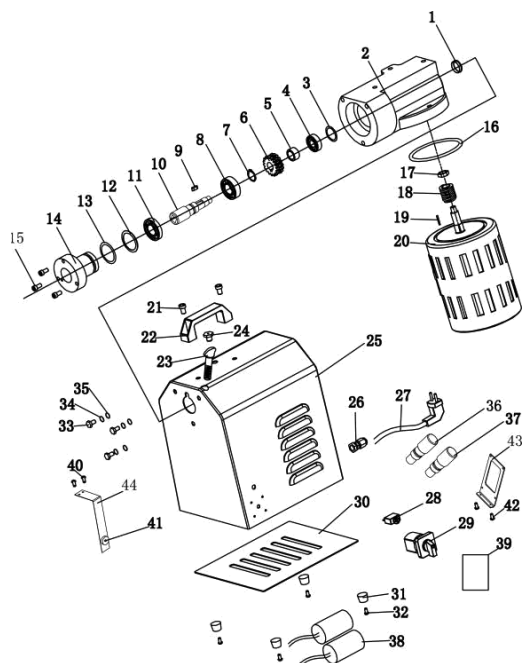
2.2.1 Взрыв-схема EM-E



Месильная емкость модели EM-10E



Месильная емкость модели EM-20E



Электрический блок моделей EM-10E EM-20E

2.1.2 Перечень запасных частей

Месильная емкость EM-10E		
Пп.	Наименование	Кол.
1	Барашковый винт	1
2	Ручка	1
3	Блок передач в сборе	1
4	Подшипник	2
5	Винт	4
6	Малый зубчатый вал	1
7	Шпонка на лыске	1
8	Малая шестерня	1
9	Подшипник	1
10	Большой зубчатый вал	1
11	Шпонка на лыске	1
12	Большая шестерня	1
13	Подшипник	2
14	Уплотнитель гидравлического масла	2
15	Корпусный блок	1
16	Барашковый винт	2
17	Месильная ось в сборе	1
18	Винт	1
19	Крышка	1
20	Ручка крышки	1
21	Задний вал	1
22	Ножки	4
23	Гайка	4

Месильная емкость EM-20E		
Пп.	Наименование	Кол.
1	Барашковый винт	1
2	Ручка	1
3	Блок передач в сборе	1
4	Малый зубчатый вал	1
5	Подшипник	1
6	Шпонка на лыске	1
7	Малая шестерня	1
8	Винт	8
9	Подшипник	1
10	Передняя опорная пластина в сборе	1
11	Большой зубчатый вал	1
12	Шпонка на лыске	1
13	Большая шестерня	1
14	Подшипник	2
15	Гайка	2
16	Уплотнитель гидравлического масла	2
17	Пружинная шайба	4
18	Стопорная гайка	1
19	Тяговый стержень	2
20	Месильная ось в сборе	1
21	Ножки	4
22	Винт	2
23	Шестигранная гайка	8
24	Регулировочный ползунок	1

Электрический блок			
Пп.	Наименование	Кол.	СЕ
1	Маслоотражатель	1	
2	Приводная коробка	1	
3	Шайба	1	
4	Подшипник	1	
5	Втулка	1	
6	Червячная передача	1	
7	Кольцо вала	1	
8	Подшипник	1	
9	Шпонка на лыске	1	
10	Червячная ось	1	
11	Уплотнение корпуса	1	
12	Шайба	1	
13	Уплотнение	1	
14	Соединительная втулка	1	
15	Шестигранный болт	3	
16	Уплотнение	1	
17	Шестигранная гайка	1	
18	Червячная втулка	1	
19	Шпонка на лыске	1	
20	Мотор	1	
21	Шестигранный болт	5	
22	Ручка	1	
23	Стопорный болт	1	
24	Болт масляного уплотнения	1	
25	Корпус	1	
26	Втулка кабеля	1	
27	Кабель с вилкой	1	
28	Защитный выключатель	1	
29	Переключатель вперед/назад	1	
30	Стенка	1	
31	Резиновые ножки	4	
32	Болт	4	
33	Болт	3	
34	Пружинная шайба	3	
35	Шпонка на лыске	3	
36	Выключатель пуска	1	опция
37	Аварийный выключатель	1	опция
38	Конденсатор	1	опция
39	Печатная плата индукции	1	опция
40	Винт	3	опция
41	Магнит	1	опция

3.1. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Первое использование

- Сразу после получения распакуйте и осмотрите оборудование. Если есть какие-либо скрытые дефекты или повреждения оборудования, немедленно свяжитесь с вашим поставщиком. Сохраните все упаковочные материалы на случай, если оборудование потребуется вернуть или перевозчику будет необходимо осмотреть оборудование.
 - Снимите всю защитную пленку, если она есть.
 - Перед установкой и использованием оборудования полностью прочитайте это руководство. Если у вас остаются сомнения, обратитесь к поставщику.
 - Перед первым использованием очистите оборудование по инструкциям в главе «Чистка и обслуживание».
- У моделей EM-10E и EM-20E соедините месильную емкость (часть 1/2) с электрическим блоком (часть 2/2):

- 1) Ослабьте стопорный болт (деталь 23) на корпусе электрического блока



- 2) Вставьте вал месильной емкости в корпус TC



- 3) Отрегулируйте ножки так, чтобы части идеально подходили друг к другу
- 4) Проверьте, что части совпадают, а затем затяните стопорный болт (деталь 23)



- 5) Включите питание, машина готова к работе.

Управление

- Снимите с аппарата крышку.
- Сверху заложите продукты. Не превышайте максимальную нагрузку.
- Закройте крышкой.
- Модель ЕММ-10: крутите ручку, чтобы перемешать загруженные продукты. Продолжайте, пока все продукты не перемешаются равномерно.
- У моделей ЕМ-10Е и ЕМ-20Е нажмите кнопку включения. Данные модели также оснащены переключателем направления вперед/назад (реверсом), который используется при заклинивании.
- Извлеките продукты из бункера.
- Обязательно чистите оборудование после использования; см. главу «Чистка и обслуживание».

ГЛАВА 4

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Техническое обслуживание и ремонт должен выполнять только сертифицированный специалист.
- **ВНИМАНИЕ!** Требуется часто и тщательно чистить это оборудование и его детали. Без надлежащей очистки на поверхностях скапливаются опасные бактерии. Пользуйтесь моющим средством, которое подходит для оборудования, контактирующего с мясом.
- **ВНИМАНИЕ!** Никогда не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства. Не используйте растворители и чистящие средства на основе бензина. Некоторые чистящие средства оставляют вредный осадок или приводят к повреждению оборудования. Используйте вместо них моющее средство, безопасное для контакта с пищевыми продуктами.
- **ВНИМАНИЕ!** Не пользуйтесь мочалками или острыми предметами для чистки, так как это может привести к неисправности оборудования.
- **ВНИМАНИЕ!** Никогда не поливайте оборудование из шланга и не погружайте ее в воду или любую другую жидкость. Не чистите оборудование паром. Вместо этого протирайте внешнюю поверхность влажной тканью.
- Перед чисткой снимите ручку, ось и лопасть в сборе.
- Чтобы удалить крупные остатки смеси из бункера, используйте деревянную или пластиковую лопатку.
- Очистите внутреннюю часть и детали щеткой или губкой и теплой водой с мылом, а не в посудомоечной машине. Затем промойте под краном, чтобы удалить все остатки. Обязательно сушите детали и аксессуары после чистки на воздухе или мягкой тканью.
- Соберите все детали в обратном порядке.

ОСТОРОЖНО:

- 1) НИКОГДА НЕ ЗАПУСКАЙТЕ АППАРАТ ВХОЛОСТУЮ, БЕЗ МЯСА.
- 2) РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВЫКЛЮЧАТЬ АППАРАТ ПОСЛЕ 45 МИНУТ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ ДЛЯ ЕЕ ОХЛАЖДЕНИЯ.
- 3) Обязательно отсоединяйте устройство от сети перед чисткой.
- 4) Никогда не проталкивайте мясо в фаршемешалке руками и не беритесь за измельчаемое мясо. При необходимости пользуйтесь специальным пластиковым толкателем.
- 5) Никогда не включайте фаршемешалку, если разобран узел перемалывания.
- 6) Установите фаршемешалку на ровной, устойчивой и нескользкой горизонтальной поверхности.
- 7) Проверьте кабель питания и вилку на предмет повреждений. Никогда не включайте фаршемешалку, если поврежден кабель питания или вилка.
- 8) Электрическая розетка должна находиться в открытом доступе, чтобы оператор мог быстро отсоединить прибор в случае неполадки или для чистки. Замену кабеля питания, вилки и предохранителя должен выполнять только квалифицированный инженер-электрик.

ГЛАВА 5

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как убрать оборудование на хранение, тщательно его очистите.
- Храните в сухом прохладном месте. Не подвергайте воздействию дождя или влаги.

ГЛАВА 6

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Выведите оборудование из эксплуатации в соответствии с муниципальными, региональными и национальными нормами и правилами.

ГЛАВА 7

ГАРАНТИЯ

Гарантийный срок – 6 месяцев.

Бесплатное обслуживание не распространяется на следующее:

1. Повреждения, возникшие в результате транспортировки, установки, неправильного подключения.
2. Повреждения компонентов, вызванные несоответствием мощности и напряжения указанным в технических данных.
3. Повреждения, вызванные разборкой оборудования, регулировкой или изменением механических и электрических конструкций без разрешения.
4. Повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией, чисткой и техническим обслуживанием.
5. Повреждения, не вызванные деятельностью человека, такие как повреждения от аномального напряжения, пожара, обрушения зданий, молнии, наводнений и других стихийных бедствий, а также повреждения от крыс и других вредителей.
6. Несоблюдение инструкций этого руководства при эксплуатации.
7. Изнашиваемые и расходные детали.
8. Если в счет внесены поправки или счет отсутствует.

В соответствии с нашей политикой постоянного развития мы оставляем за собой право изменять без предварительного уведомления оборудование, упаковку или документацию.

ГЛАВА 8

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

НЕПОЛАДКА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Аппарат не включается.	<ul style="list-style-type: none">• Сработал аварийный выключатель.• Сработал аварийный выключатель мотора.• Перегорел предохранитель кабеля.• Поднята крышка.	<ul style="list-style-type: none">• Через 3 минуты переключите аварийный выключатель.• Подождите 5 минут, чтобы остыл двигатель.• При необходимости замените предохранитель кабеля.• Сработал аварийный выключатель, опустите крышку на место.
Аппарат громко шумит.	Мало масла или неисправен подшипник.	Замените подшипник или долейте масло.
Аппарат останавливается во время работы.	Срабатывает предохранитель.	Замените предохранитель предохранителем с такими же характеристиками.

