

VIATTO™

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКИ

VA-MG12, VA-MGPS12,VA-MG22

Введение

Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на мясорубки VA-MG12, VA-MG22, VA-MGPS12.

Перед началом использования изделия внимательно прочитайте данное руководство и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование изделия продлит срок его службы.

К работе с изделием и его обслуживанию допускаются специально обученные лица – операторы, прошедшие соответствующий инструктаж по охране труда и технике безопасности, знающие устройство и принцип работы изделия, имеющие навыки работы с ним, а также имеющие обязательные знания по пожарно-техническому минимуму и ознакомленные с данным руководством по эксплуатации.

К использованию изделием не допускаются:

-дети

-люди имеющие умственные и физические ограничения (в том числе, имеющие пониженную чувствительность конечностей)

Первичная эксплуатация рекомендуется в присутствии и под контролем лиц, имеющих опыт работы с изделиями данной категории, а также ответственных за безопасность.

Доступ детей к данному изделию – категорически запрещен!

Несоблюдение изложенных в руководстве по эксплуатации правил и требований может привести к травмам, нарушению работы изделия, преждевременному износу его частей и выходом из строя всего устройства.

Технические характеристики:

Модель	VA-MG12	VA-MG22	VA-MGPS12
Мощность	150 кг/ч	250 кг/ч	200 кг/ч
Мощность	850 Вт	1500 Вт	1100 Вт
Напряжение	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц
Габаритные размеры	42X30X44 см	46X30X50 см	46X45X42 см
Масса	18 кг	21 кг	25 кг

Состав и комплектность:

Наименование	Количество в изделии, шт.	Примечание
Мясорубка в сборе (с набором для измельчения)	1	В наборе для измельчения: нож (2 шт.), решётка – 6мм (1 шт.), решётка – 8мм (1 шт.)
Толкатель	1	-
Фиксирующая ручка	2	-
Насадка	1	-
Болт-сапун редуктора пластиковый с заглушкой	2	-
Лоток для мяса	1	-
Емкость с маслом (100 мл)	1	-

Устройство машины

Изделие (рисунок 1) состоит из мясорубки в сборе, корпуса, блока рубки мяса и лотка для мяса собранных вместе.



Рисунок 1 – Общий вид изделия

Маркировка

На боковой облицовке прикреплена табличка изделия, содержащая:

- обозначение;
- товарный знак предприятия-изготовителя;
- номинальное напряжение питающей сети;
- номинальную потребляемую мощность.

Использование по назначению

Изделие должно использоваться строго по его назначению. Использование изделия не по назначению может привести к его нештатной работе, выходу из строя, аварийным ситуациям и т.д.

Несоблюдение требований и предписаний данного руководства по эксплуатации может привести к несчастным случаям (травмам и увечьям).

Эксплуатационные ограничения

Переработка мясных и рыбопродуктов производится только из чистой мякоти.

При необходимости, следует предварительно удалить из них кости, хрящи, сухожилия, соединительные ткани и др. Если сухожилия и соединительные ткани не отделяются, их следует надрезать в нескольких местах во избежание образования волокон, способных намотаться на валик шнека и режущий нож, нарушая тем самым режим нормальной работы изделия.

После каждых 30 минут работы изделия необходимо делать принудительный перерыв в течении не менее 5 минут для охлаждения двигателя.

После первых 50 часов работы мясорубки требуется долить трансмиссионное масло из комплекта внутрь редуктора в количестве 100 мл.

После каждых 150 часов эксплуатации требуется доливать трансмиссионное масло из комплекта в редуктор. Объём доливаемого масла - 100 мл.

Подготовка изделия к использованию:

Ежедневно перед включением изделия и началом работы необходимо проверить надёжность подключения его к контуру заземления.

Запрещается:

- эксплуатировать изделие без защитного заземления;
- работать со снятой загрузочной чашей;
- устанавливать и снимать режущий инструмент допускается только после полной остановки изделия и отключения его от питающей сети;

- проталкивать продукт в горловину чаши к загрузочному раструбу корпуса во время работы необходимо только толкателем.

При обнаружении неисправности в работе изделия, необходимо отключить электропитание. До полного устранения причин неисправности изделие не включать.

При возникновении пожара необходимо выполнять следующие требования пожарной безопасности:

- немедленно обесточить изделие;
- вызвать пожарную аварийно-спасательную службу;
- принять меры к тушению пожара первичными средствами пожаротушения.

С целью предотвращения поражения электрическим током запрещается тушить изделие, находящееся под напряжением, водой!

При несчастном случае, вызванном поражением электрическим током, вызвать экстренную службу срочной медицинской помощи и оказать первую доврачебную медицинскую помощь пострадавшему.

Эксплуатация и обслуживание

Изделие должно содержаться в чистоте и быть полностью укомплектовано. Для расконсервации и санитарной обработки в непосредственно мясорубке, следует отвинтить фиксирующую ручку и вынуть режущий инструмент со шнеком. Блок резки мяса, шнек и комплект режущего инструмента промыть горячим мыльным раствором до полного удаления консервационной смазки, просушить, смазать несоленым животным жиром.

Подготовка изделия к работе производится в следующем порядке:

- необходимо вставить шнек внутрь корпуса, установить в зависимости от требуемой степени измельчения продукта соответствующую решетку вместе с упорным кольцом;
- установить собранный узел хвостовиком шнека в отверстие кожуха, отцентрировать его с валом привода таким образом, чтобы выступ хвостовика шнека вошёл в паз вала привода.

Перед началом эксплуатации следует заменить металлический масляный болт редуктора на болт-сапун пластиковый и удалить заглушку согласно схеме для выхода воздуха из редуктора (Рисунок 2).



Рисунок 2 – Установка пластикового болта в отверстие редуктора

Перед использованием проверьте соответствие напряжения питания указанному на табличке прибора и обеспечьте надежное заземление. Для однофазного двигателя колебания напряжения питания не должны превышать 10% номинального напряжения, в противном случае

используйте стабилизатор. При использовании трехфазного двигателя сначала следует снять головку мясорубки и провести тест электричества для корректировки направления вращения (указано стрелкой) перед использованием.

Подключенное к питающей сети изделие при включении внешнего автоматического выключателя либо при установке электрошнура в розетку находится под напряжением. Для включения изделия в работу необходимо нажать кнопку «On».

Подготовленные продукты загружаются в чашу и вручную подаются к горловине. Для подачи продукта в загрузочный раструб корпуса должен использоваться толкатель. При переработке продукта толкатель должен находиться одновременно в отверстиях предохранителя чаши и загрузочного раструба корпуса, а выниматься только при подаче очередной порции подготовленных продуктов.

Температура продукта при измельчении не должна повышаться более, чем на +5 °С.

Во избежание получения травм запрещается проталкивать продукты в горловину руками!

Во время работы изделия при чрезмерном скапливании в зоне измельчения сухожилий и наматывании их на валик шнека возможно снижение частоты вращения привода изделия, вплоть до его самопроизвольной остановки. В этом случае также необходимо отключить питание, извлечь блок нарезки мяса и очистить детали.

Работа изделия вхолостую (без загрузки продукта) допускается только лишь кратковременно. При сухом трении зажатые ножи и решётки быстро изнашиваются и затупляются, и, следовательно, быстрее выходят из строя.

Если в процессе эксплуатации, мясо выходит медленно или имеет кашеобразную консистенцию, возможны следующие причины и способы их устранения:

- Упорное кольцо слишком ослаблено, что приводит к неправильному соединению режущих ножей и решетки режущего узла. Кольцо необходимо отрегулировать надлежащим образом.

- Отверстия в решетке режущего узла заблокированы. Необходимо произвести их очистку.

- Режущий нож затуплен. Необходимо произвести заточку, либо замену режущего ножа.

Особое напоминание!

По завершению эксплуатации, следует отключить выключатель.

Ежедневно, после обесточивания изделия, проводят санитарную

обработку в следующем порядке:

- открутить фиксирующую ручку и извлечь режущий инструмент (набор для измельчения) вместе со шнеком;
- нож, решётки, шнек и рабочую камеру корпуса в сборе очистить от остатков продукта, вымыть горячей водой, вытереть насухо;
- режущие инструменты (набор для измельчения) смазать несоленым животным жиром;
- чашу в сборе тщательно вымыть горячей водой и вытереть её насухо;
- протереть наружные поверхности облицовки кожуха сначала влажной, а затем сухой ветошью;
- собрать изделие в обратном порядке.

Во время пользования изделием необходимо соблюдать осторожность при обращении с режущим инструментом (режущими кромками лезвий ножа) во время чистки.

Возможные неисправности в процессе использования изделия и методы их устранения приведены в таблице ниже:

Неисправности, внешние проявления и дополнительные признаки	Вероятная причина	Метод устранения
При включении электродвигатель не запускается	Обрыв цепи управления.	Обратиться в сервисную службу.
При нажатии кнопки «Пуск» электродвигатель не запускается, слышен гул, через несколько секунд отключается автоматический выключатель	Обрыв одной из фаз цепи питания обмотки электродвигателя.	Обратиться в сервисную службу.
Масло из редуктора попадает в фарш	Износ сальника шнека.	Требуется замена манжеты (сальника).
Продукты не режутся, кашеобразная консистенция продукта	Нож и отверстия решётки забиты сухожилиями и плевами. Неправильная регулировка упорного кольца.	Выключить изделие, отвернуть фиксирующую ручку и вынуть шнек с набором режущего инструмента. Очистить нож и решётку от сухожилий и плев, после чего установить всё на место и отрегулировать упорное кольцо.
Переработанный продукт нагревается, а плевы и сухожилия наматываются на ножи	Недостаточно острые ножи. Неплотное прилегание ножей и решёток. Неправильно установлен нож.	Заточить и притереть ножи и решётки Отрегулировать упорное кольцо. Установить нож острым краем по направлению к решетке.