

VIATTOTM

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКИ

VA-MG12, VA-MGPS12, VA-MG22,

VA-MG12ASS, VA-MG12SS, VA-MG22SS

• Устройство машины



• 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
Модель	VA-MG12ASS	VA-MG12SS	VA-MG22SS
Мощность	150 кг/ч	150-200 кг/ч	250 кг/ч
Мощность	850 Вт	850 Вт	1500 Вт
Напряжение	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц
Габаритные размеры	42X30X44 см	42X30X44 см	46X30X50 см
Масса	16 кг	17 кг	21 кг

Эксплуатация и обслуживание

1. 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.
2. Перед использованием разберите и очистите все компоненты мясорубки, затем соберите их и потяните за фиксирующую рукоятку. Переднюю гайку не следует затягивать слишком сильно.
3. Мясо для рубки необходимо очистить от кожи, костей и ребер, затем порезать на длинные куски.
4. Включите двигатель, положите мясо в мясорубку, убедившись, что двигатель работает нормально. При необходимости протолкните мясо в корпус мясорубки подающим стрежнем.
5. Если мясо выходит медленно или имеет кашеобразную консистенцию, почините машину следующим образом:
 - а. Передняя гайка слишком ослаблена, это приводит к неправильному соединению режущих ножей и дырчатой пластины, что должно быть надлежащим образом отрегулировано.
 - б. Маленькие отверстия в дырчатой пластине заблокированы и должны быть прочищены.
 - в. Режущие ножи тупые и должны быть заточены или заменены.