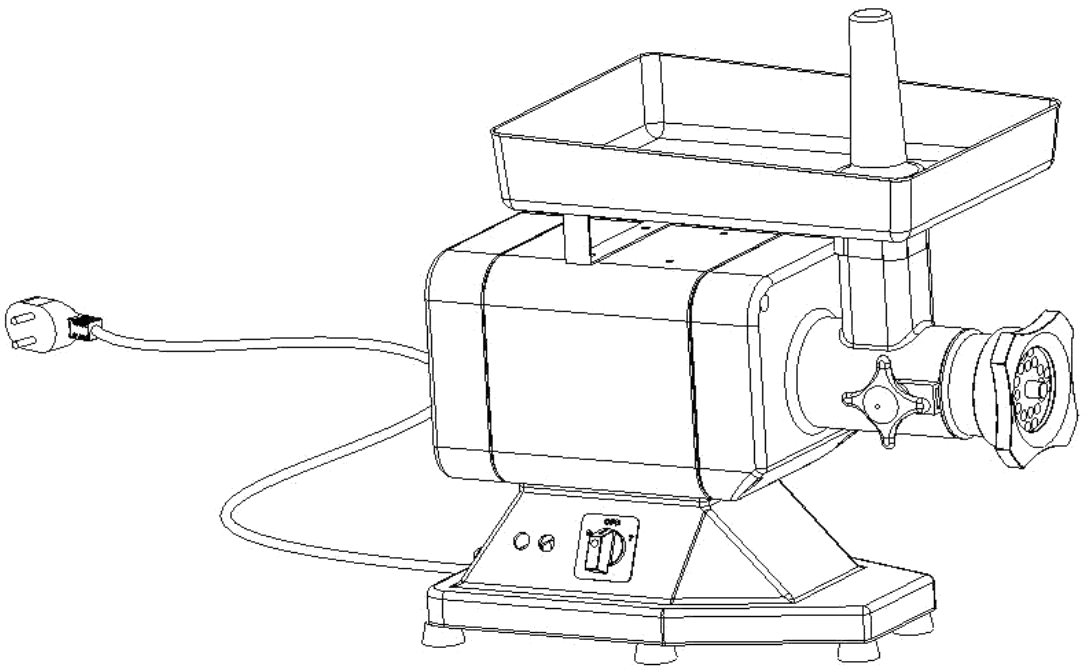
VIATTO™

COMMERCIAL

Инструкция по эксплуатации
Мясорубки НМ-12, НМ-22, НМ-22А, НМ-22В



Введение

Общие предостережения

- Эта инструкция дает клиенту всю необходимую информацию о приборе и о примененных производственных стандартах, так же как все инструкции для использования и обслуживания, чтобы прибор мог использоваться правильно на протяжении его срока эксплуатации.
- Эта инструкция для конечного пользователя и для обслуживающего персонала.

Содержание

Информация о приборе……. 3

Технические данные…… 5

Получение прибора…….. 5

Монтаж прибора……. 6

Эксплуатация прибора……. 7

Регулярная чистка…….. 8

Обслуживание……... 10

Списание…….. 10

Информация о приборе

Общие предупреждения

- Прибор должен использоваться только персоналом, который тщательно изучил это руководство и понял все требования безопасности, описанные здесь.
- Если имеют место кадровые перестановки в персонале, необходимо, чтобы это руководство было тщательно изучено прежде, чем использовать прибор.
- Хотя в приборе установлены устройства безопасности, избегайте касаний движущихся частей руками, и касаний прибора влажными руками.
- Прежде, чем чистить или производить тех обслуживание прибора, разъедините электропитание.
- Когда чистите или производите тех обслуживание моделей НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В (удалены защиты безопасности) учитывайте все опасности и риски.
- Когда чистите или производите обслуживание прибора всегда концентрируйтесь на том, что Вы делаете и избегаете любых возможных отвлечений.

- Машина должна быть восстановлена изготовителем или его агентом, если машина дает сбои.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его агентом обслуживания или компетентными людьми, во избежание опасности.
- Проверьте силовой кабель в не включенном состоянии (чтобы избежать электрических опасностей, завихрения кабеля всегда полностью раскручивайте); истертый или поврежденный кабель вызывает опасную электрическую опасность; не пережимайте кабель тяжелым весом и не кладите на острые режущие поверхности, не тяните кабель, удаляя штепсель из гнезда.
- Если модели НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В предположительно дает сбой или не работает правильно, не используйте прибор или отремонтируйте его. Свяжитесь с “Центром Обслуживания”.
- Этот прибор разработан для того, чтобы рубить только мясо в мясорубке. Не используйте этот прибор для замороженной пищи или непродовольственных продуктов и не вставляйте металлические объекты в мясорубку.
- Не рубите, не используя пестик.

Изготовитель не несет ответственности за следующие ситуации:

- Если в прибор или устройства безопасности вмешивается неправомочный персонал; если используются неоригинальные запасные части;
- Если инструкциям, данным в этом руководстве, тщательно не следуют или не принимают к сведению;
- Если неподходящие средства для чистки (воспламеняющиеся, коррозийные или ядовитые) используются, чтобы чистить прибор.

Нагревание корпуса мясорубки при работе не является неисправностью прибора. При эксплуатации мясорубок серии НМ с напряжением 220 В следует делать кратковременные перерывы в работе (5:10 мин.) для остывания двигателя.

Установленные системы безопасности

Установленные системы электрической безопасности соответствуют стандартам IEC/EN60335-2-64, тогда как механические системы безопасности соответствуют EN/IEC60335-2-64.
Модели HM-12/HM-22/HM-22A/Bснабжены:
Реле возобновления команд для того, чтобы перезапустить прибор, если произошло прекращение подачи электроэнергии;
HM-12/HM-22/HM-22A/Bснабжены электрическими и механическими защитными системами безопасности, которые соответствуют действующим стандартам. Эти защиты функциональны, когда прибор работает, во время чистки или обслуживания. Однако есть ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, которые не могут быть полностью устранены, и обозначены словом ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ в этом руководстве. Эти риски касаются риска порезаться или пораниться, обращаясь с лезвием на HM-12/HM-22/HM-22A/B вовремя чистки.

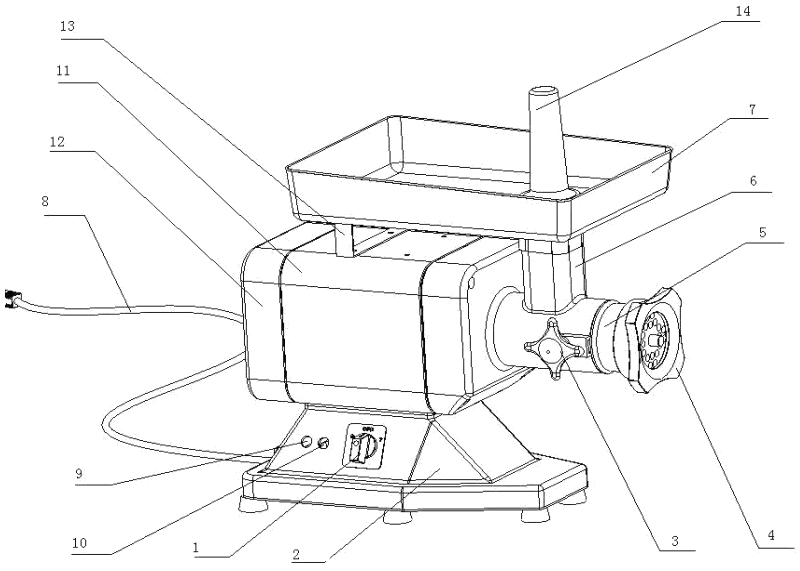
Описание прибора

Общее описание

- Мы спроектировали и произвели HM-12/HM-22/HM-22A/Bс гарантией;
- Максимум безопасности при эксплуатации, чистке и обслуживании;
- Максимум гигиены благодаря кропотливому выбору материалов, которые имеют контакт с продовольственными продуктами, и благодаря устранению любых острых и грубых краев, которые соприкасаются с продуктом - чистка легкая и основательная.
- Прибор может быть легко разобрано
- Прочные и устойчивые компоненты и структура
- Максимально уменьшенный шумовой уровень благодаря зубчатой передаче и масляной ванне
- Легкий в обращении.

Конструктивные особенности

Модели HM-12/HM-22/HM-22A/Bделаны из сплава нержавеющей стали и алюминия, сплава для пищевых продуктов. Эти металлы идеальны относительно гигиены, стойкие к соли и кислоте, не ржавеют.



Элементы прибора

1 - блок управления
2 – основание
3 – гайка
4 – замыкающая гайка
5 – блок мясорубки
6 – фронтальная крышка
7 – поднос
8 – силовой кабель
9 – стоп кнопка
10 – пусковая кнопка
11 – корпус
12 – задняя крышка
13 – скоба
14 – пестик

Технические характеристики

Модель	HM-12	HM-22	HM-22A/B
Напряжение	220-240V/50Hz/60Hz 120V/60Hz	220-240V/50Hz/60Hz 120V/60Hz	220-240V/50Hz/60Hz 120V/60Hz
Мощность	850W	1100W	1100W
Отверстия в диске	6mm/8mm	8mm/5mm	10mm/6mm/5mm
Производительность max	120kg/h	300kg/h	300kg/h
Вес	23.50kgs	24.00kgs	25.00kgs
Размеры	60.20x45.40x26.20cm	60.20x45.40x26.20cm	60.20x45.40x26.20cm

Прибор разработан для электрических спецификаций, данных на пластине, размещенной на тыльной стороне прибора; прежде, чем включить электропитание обратитесь к главе «Монтажные схемы».

Получение прибора

Проверка упаковки при получении

Когда товары получены, можно начать распаковку в случае, если нет никаких признаков повреждения. Если, при поставке есть признаки повреждения упаковки, в течение трех дней с даты, обозначенной на документах, составьте детальный список и сообщите обо всех повреждениях товаров курьеру али агенту. Не переворачивайте упакованные товары вверх дном! Сохраняйте товары параллельно земле.

Утилизация упаковки

Различные материалы, используемые для упаковки (картон, поддоны, пластмассовые ремни, полиуретановая пена), являются нормальными городскими отходами и могут быть утилизированы без труда.
Если прибор предназначен для стран, где действуют определенные стандарты относительно отходов, утилизируйте упаковку, уважая стандарты и действующее законодательство.

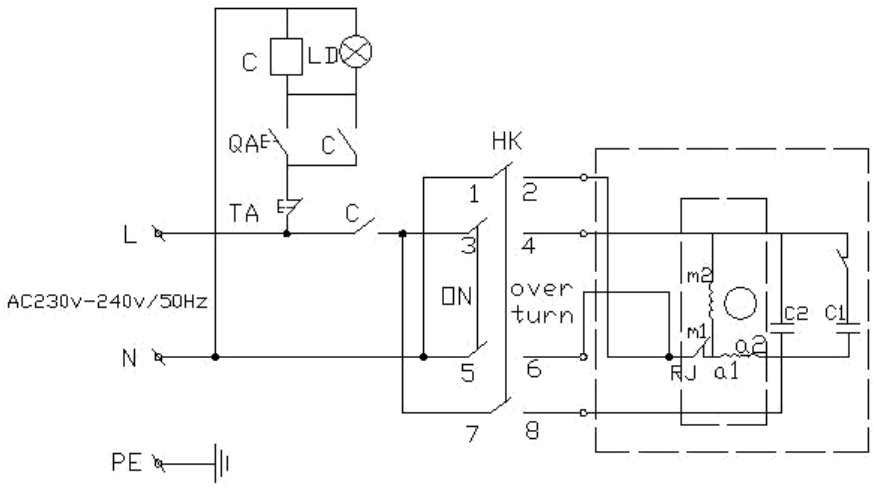
Монтаж прибора

Местоположение прибора

Рабочая поверхность, где НМ-12/НМ-22/НМ-22А/Вбудет расположен, должна быть подходящей для размера прибора, пожалуйста, обратитесь к размерам, данным в РИС. 2. Рабочая поверхность должна быть выставлена по уровню, сухой и высотой 80 см, окружающая температура - между 5 ºС и 35 ºС.

Шнур питания прибора, должен быть надежно заземлен.

Монтажные схемы НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В



Функциональная проверка

Чтобы проверить работу прибора правильно действуйте следующим образом:

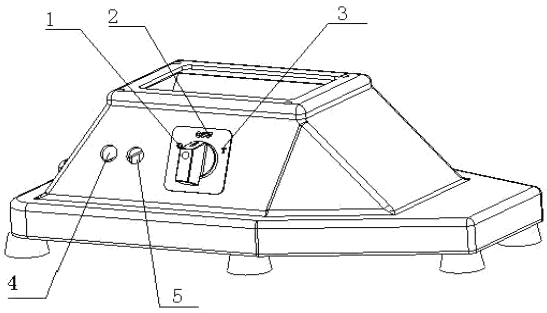
- Поверните переключатель в положение "ON" и проверьте, винтовой подающий механизм крутится против часовой стрелки к выпускному каналу НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В;
- Поверните переключатель в положение "OFF" - прибор остановится;

Если прибор автоматически останавливается, нажмите кнопку реверса "TURN OVER" проверьте, винтовой подающий механизм изменил направление и начал крутиться по часовой стрелке.

Эксплуатация прибора

Средства управления

1-Пусковая кнопка “on”
2-Стоп кнопка “off”
3-Кнопка реверса “turn over”
4-Стоп кнопка (красный)
5-Пусковая кнопка (зеленый)



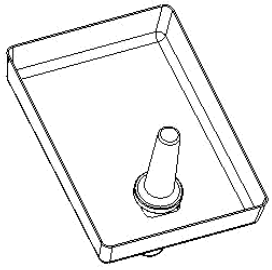
Настройка НМ-12/НМ-22/НМ-22А/В

Прежде, чем использовать прибор удостоверьтесь, что все компоненты, которые могут быть разобраны, установлены на своих местах.

- Установите выпускное отверстие мясорубки и зафиксируйте его, используя ручку, расположенную сбоку;
- Установите винтовой механизм подачи, лезвие и диск, и затем закрутите внешнюю гайку.

Наполнение мясорубки

Работая с мясорубкой важно, чтобы вы находились с правильной стороны от прибора. **Не становитесь так, чтобы Вы тесно касались работающего прибора.**



Мясорубку следует наполнять в работающем состоянии.
Следуйте инструкции ниже:

1. Поместите продукт на поднос;
2. Включите прибор нажатием пусковой кнопки.
3. Поднимите пестик; поместите мясо в приемный бункер;

Проталкивайте продукт пестиком без усилия.
Если мясо подготовлено заранее, проблем с винтовым подающим механизмом быть не должно, однако, если есть проблемы затяните гайку, пока мясо не будет желательной консистенции.
5. Чтобы диск и лезвие служили дольше, их следует вовремя затачивать:
- Когда все мясо порубилось, выключайте прибор;
- Лезвие и диск должны всегда соединяться.
6. Не затягивайте гайку чрезмерно;
7. Нажмите стоп - кнопку, когда Вы закончили использовать прибор, затем разберите прибор и полностью очистите все внешние и другие компоненты.

Регулярная чистка

Общие моменты

- Прибор необходимо чистить, по крайней мере, один раз в день или в случае необходимости, более одного раза.
- Тщательно почистите все компоненты HM-12/HM-22/HM-22A/B в независимости от того контактируют ли они с продовольственными продуктами или нет.
- Никогда не чистите HM-12/HM-22/HM-22A/B водно-реактивными (напоры высокого давления), индустриальными уборщиками, щетками или каким либо другим типом средств и устройств, которые могут повредить поверхность прибора.
- Перед чисткой Вы должны отсоединить питание.

Процедура чистки прибора

- удалите поднос для пищи и пестик;
- отвинтите внешнюю гайку и удалите диск, лезвие, винтовой подающий механизм отвинтите в направлении, обозначенном стрелкой.
- отвинчивайте внешнюю гайку для разборки мясорубки, всегда в направлении, обозначенном стрелкой.

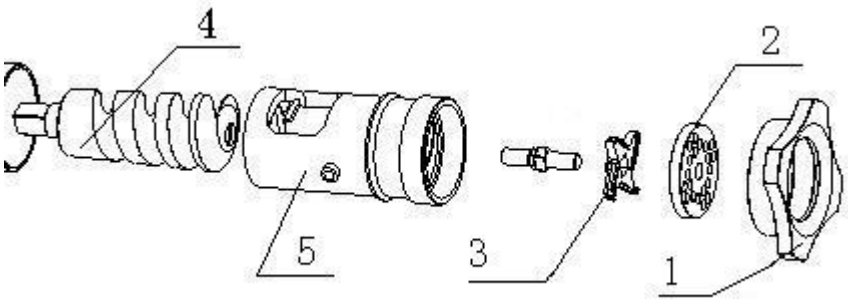
Теперь все компоненты могут быть вымыты, используйте теплую воду (50 ºC) и нейтральное моющее средство.
Для чистки корпуса и внешних частей используйте влажную ткань, не забывайте часто ее ополаскивать.
Ролик терки, установленный на HM-12/HM-22/HM-22A/B нужно почистить щеткой. Тщательно очистите отверстия. Удостоверьтесь, что все компоненты полностью сухие прежде, чем повторно установить их.

Чтобы повторно собрать HM-12/HM-22/HM-22A/B следуйте нижеупомянутым рисункам:

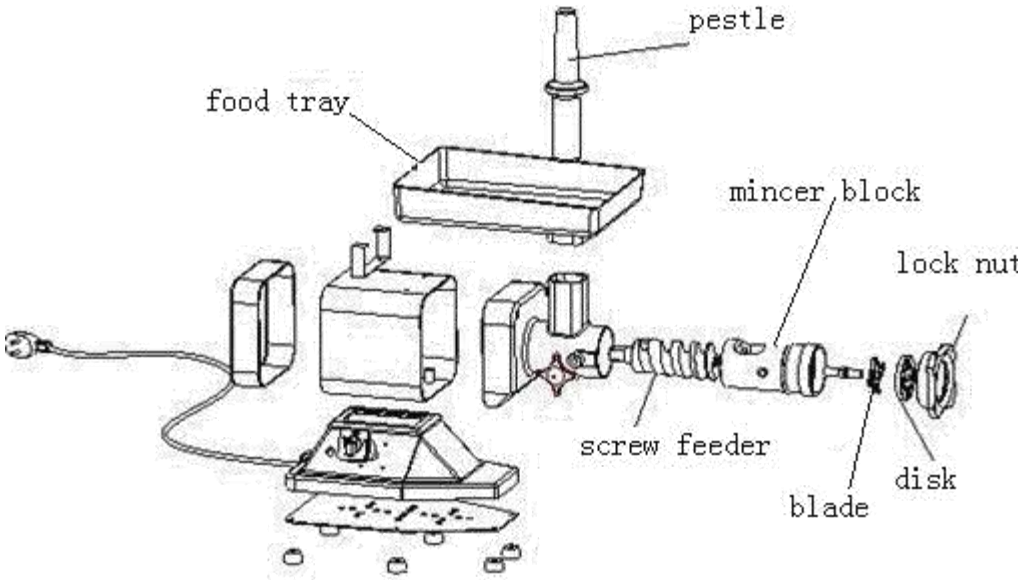
1. Установите блок мясорубки и зафиксируйте его в положении, используя гайку; шпилька на гайке должна быть вставлена в отверстие;
2. Вставьте винтовой подающий механизм в блок мясорубки, убедитесь, что он размещен правильно;
3. Установите лезвие на квадратную шпильку на винтовом подающем механизме и затем установите диск, поддерживающий оригинальную конфигурацию сцепления;
4. Как только все компоненты были установлены, зафиксируйте внешнюю гайку.

Снятие компонентов

1 – внешняя гайка
2 – диск
3 – лезвие
4 – винтовой подающий механизм
5 – блок мясорубки



Разборка для чистки HM-12/HM-22/HM-22A/B



Обслуживание

Общие моменты

Прежде, чем обслуживать прибор Вы должны разъединить штепсель питания, изолирующий прибор от главного источника энергии.

Подставки ножек

Со временем ножки могут стать неустойчивыми. В этом случае замените их.

Кабель электропитания

Периодически проверяйте изнашивание силового кабеля и в случае необходимости связывайтесь с “ЦЕНТРОМ ОБСЛУЖИВАНИЯ” для замены.

Наклейка кнопки

Со временем надпись на наклейке может стереться или повредиться. В этом случае связывайтесь с “ЦЕНТРОМ ОБСЛУЖИВАНИЯ” для замены.

Диск и лезвие

И лезвие, и диск могут ухудшиться со временем. В этом случае связывайтесь с “ЦЕНТРОМ ОБСЛУЖИВАНИЯ” для оригинальной замены.

Списание

Выход из строя

Если прибор по некоторым причинам должен быть выведен из обслуживания, удостоверьтесь, что он больше не может эксплуатироваться: разъедините и удалите все подключения к электросети.

Списание

Как только прибор вышел из строя, он может быть списан. Свяжитесь со специализированной компанией, чтобы списать его на соответствующие материалы, используемые для производства различных компонентов