VIATTO™

COMMERCIAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА СЕРИИ MK-MM

Уважаемый пользователь!

Благодарим Вас за покупку данного изделия. В целях правильной эксплуатации данного устройства внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

I. Описание прибора

Эта настольная мясорубка предназначена для эффективного и удобного измельчения мяса, оснащена переключателем прямого и обратного хода. Вращение в прямом направлении используется для обычного измельчения мяса, а вращение в обратном направлении позволяет легко устранить засор внутри прибора. Подходит для домашних кухонь, небольших предприятий по переработке продуктов и предприятий общественного питания; подходит для обработки говядины, свинины, курицы, баранины и других видов мяса.

Осторожно

II. Меры безопасности

Электробезопасность

Подключите мясорубку к розетке с надлежащим заземлением. Категорически запрещается использовать розетки без заземления, чтобы избежать риска поражения электрическим током.

Перед тем как подключать или отключать штекер питания, убедитесь, что выключатель питания мясорубки (включая переключатель направления вращения) находится в положении «ВЫКЛ.», чтобы предотвратить случайный запуск, который может привести к опасной ситуации.

Не используйте мясорубку во влажной среде, чтобы вода не попала внутрь, так как в противном случае произойдет короткое замыкание или поражение электрическим током. Если на мясорубку случайно попала вода, немедленно отключите ее от сети и обратитесь к производителю за дальнейшими инструкциями.

Механическая безопасность

Не разбирайте и не собирайте мясорубку, когда она подключена к источнику питания или работает. Техническое обслуживание, чистку или замену деталей следует проводить только после полной остановки двигателя и отключения мясорубки от сети.

Не заталкивайте мясо или другие ингредиенты в загрузочную трубку руками: всегда используйте прилагаемый толкатель. Вращающиеся ножи и шнековые винты в загрузочной трубке могут вызвать серьезные травмы пальцев.

Не допускайте детей и домашних животных к мясорубке во время её работы, так как движущиеся детали могут нанести травмы людям, находящимся в непосредственной близости.

Если мясорубка засорилась во время работы, не пытайтесь проталкивать ингредиенты силой.
Для устранения засора следует использовать функцию движения вперед и назад (если она предусмотрена). Если проблема не устраняется, необходимо выключить прибор, отключить его от сети и аккуратно убрать засор, следуя инструкциям по разборке.

III. Описание составных частей

Моторный блок: основной компонент мясорубки, оснащенный встроенным двигателем и органами управления (включая переключатели прямого и обратного хода) для обеспечения работы механизма измельчения.

Загрузочная трубка: трубка, используемая для загрузки мяса и других ингредиентов.

Толкатель: Используется для безопасного введения ингредиентов в загрузочную трубку, чтобы не прикасаться руками к работающим частям.

Режущие ножи: острые лезвия для нарезки и измельчения мяса.

Мелющие диски: имеют отверстия разного размера, которые определяют степень измельчения мяса. Диск с мелкими отверстиями измельчает мясо до мелкой консистенции, а диск с крупными отверстиями

позволяет получить крупноизмельченное мясо.

Винтовой шнек: вращающаяся деталь, которая проталкивает мясо в загрузочной трубке к режущим ножам и мелющим дискам. При засорении мясорубки функция обратного хода переключателя «вперед/назад» меняет направление вращения винтового шнека, чтобы устранить засорение. Приемная емкость: используется для сбора сбор фарша.

IV. Порядок сборки

УСТАНОВКА ЗАГРУЗОЧНОЙ ТРУБКИ: Совместите загрузочную трубку с отверстием в основании двигателя и плотно вставьте её, пока не услышите щелчок или не почувствуете, что она плотно зафиксировалась. Прежде чем переходить к следующему шагу, убедитесь, что загрузочная трубка надежно закреплена.

УСТАНОВКА МЕЛЮЩЕГО ДИСКА И РЕЖУЩЕГО НОЖА: Выберите мелющий диск, соответствующий нужной степени измельчения мяса. Установите режущий нож на вал винтового шнека,
чтобы лопасть была обращена к мелющему диску. Затем установите мелющий диск на режущий нож и закрепите его, убедившись, что диск надежно закреплён и не будет колебаться во время работы.

Вставьте отвертку: Вставьте отвертку в загрузочную трубку, убедившись, что она правильно совмещена с валом двигателя. Поверните шнек рукой — он должен вращаться плавно. Если он заклинивает или его трудно поворачивать, проверьте, не сместился ли он или не попали ли в него посторонние предметы.

Поставьте приемную емкость: Поставьте приемную емкость для мясного фарша под выпускное отверстие мясорубки, убедитесь, что она расположена правильно, чтобы весь фарш попадал в емкость и не просыпался.

V. Эксплуатация

Включите питание для запуска.

Вставьте вилку мясорубки в розетку.

Найдите выключатель питания и переключатель направления вращения на корпусе двигателя. Установите переключатель движения вперед/назад в положение «ВПЕРЕД» (обычно обозначенное стрелкой, указывающей направление). Затем переведите выключатель питания в положение «ВКЛ». Перед тем как загружать мясо, дайте двигателю поработать на холостом ходу несколько секунд, чтобы убедиться в его исправной работе.

ЗАГРУЗКА МЯСА: Нарежьте мясо на небольшие кусочки или полоски, которые легко поместятся в загрузочную трубку. Положите мясо в загрузочную трубку и аккуратно подтолкните его с помощью толкателя, чтобы не допустить засорения трубки. Не кладите слишком много мяса за раз, а добавляйте его постепенно, чтобы обеспечить эффективность измельчения.

В случае засорения: Если мясорубка начинает работать медленнее или появляются признаки засорения, немедленно прекратите загрузку мяса. Переведите переключатель движения вперед/назад в положение «НАЗАД» и удерживайте его в этом положении 2–3 секунды, чтобы шнек начал двигаться в обратном направлении и можно было устранить затор. Затем поверните переключатель в положение «ВПЕРЕД» и продолжайте измельчать мясо.

РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА: Если мясорубка оснащена регулируемым устройством для измельчения, степень измельчения мяса можно изменять, поворачивая ручку регулировки (обычно расположенную рядом с режущим диском) во время работы. Поворот ручки в одну сторону приводит к более крупному измельчению, а поворот в другую сторону приводит к более мелкому измельчению.

VI. Очистка и техническое обслуживание

Разберите мясорубку для очистки.

После использования выключите мясорубку и отключите её от сети. После того как детали остынут (если они работали в течение длительного времени), приступайте к разборке.

Сначала снимите приемную емкость и уберите оставшийся фарш. Затем аккуратно демонтируйте подающую трубку, мелющий диск, режущий нож и винтовой шнек в порядке, обратном порядку сборки. Запомните расположение деталей при разборке, чтобы потом правильно их собрать. Очистка деталей.

Все съемные детали, за исключением основания двигателя, можно мыть тёплой мыльной водой. С помощью щетки удалите остатки мяса с мясорубки и режущих ножей, тщательно очистив все щели и отверстия, а затем тщательно промойте водой.

Основание двигателя следует протирать влажной тряпкой; ни в коем случае не погружайте его в воду, так как это может привести к повреждению электрических деталей. Для переключателей прямого и обратного хода, а также других переключателей управления аккуратно протрите их сухой тканью, чтобы они оставались чистыми и не забивались мусором.

Сушка: Перед сборкой очищенные детали следует высушить естественным образом. В отношении режущего ножа и мелющего диска убедитесь, что на них не осталось влаги, чтобы предотвратить появление ржавчины. Мясорубку также можно протереть чистым полотенцем, чтобы ускорить процесс высыхания.

Смазка (при необходимости): Следуйте инструкциям производителя и нанесите небольшое количество пищевой смазки на движущиеся детали, такие как винт и вал двигателя, чтобы обеспечить плавную работу и продлить срок службы мясорубки. Следите за тем, чтобы не наносить слишком много смазки и не загрязнить мясо смазочным материалом.

ХРАНЕНИЕ: Когда мясорубка не используется, храните её в сухом и чистом месте, а все детали складывайте вместе, чтобы они не потерялись. Мясорубку можно накрыть чехлом, чтобы она оставалась чистой. Правила техники безопасности

VII. Выявление и устранение неисправностей

Двигатель не запускается:

Убедитесь, что мясорубка правильно подключена к розетке.

Убедитесь, что выключатель питания и переключатель направления вращения находятся в правильном положении.

Если двигатель по-прежнему не запускается, возможно, возникла неисправность в цепи; проверьте предохранитель или автоматический выключатель.

Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу поддержки производителя для получения дополнительной помощи.

Меры предосторожности

- Мясорубка предназначена исключительно для использования в помещении!
- Храните мясорубку в месте, недоступном для детей и других лиц, не имеющих права на его использование, поскольку ненадлежащее использование может привести к травмам или смерти.
- Ни в коем случае не погружайте мясорубку, шнур или вилку в жидкость.
- Перед тем как прикасаться к мясорубке или чистить ее, отключите ее от розетки.
- Перед снятием каких-либо деталей мясорубки подождите, пока она полностью остынет.
- Не используйте мясорубку, если шнур или вилка неисправны.
- Перед началом работы и во время работы установите мясорубку на ровную поверхность.
- Не помещайте руки, волосы или предметы в мясорубку или в зону действия движущихся механизмов во время ее работы.
- Жир из мяса может скапливаться внутри трубки мясорубки, что может привести к загрязнению двигателя. В таком случае немедленно остановите мясорубку и промойте детали в тёплой воде.

Характеристики

Модель	MK-MM12SS	MK-MM22SSU Unger	MK-MM32SS
Мощность двигателя	1,5 кВт	1,8 кВт	2,2 кВт
Номинальное напряжение	220 В	220 В	220 В
Производительность	150 кг/ч	200 кг/ч	250 кг/ч
Частота вращения	195 об/мин	195 об/мин	195 об/мин
Вес машины	25 кг	26 кг	28 кг
Габаритные размеры (мм)	530*230*310	530*230*310	530*230*310

Эксплуатация

1. Нарежьте мясо полосками или кубиками, размер которых меньше, чем отверстие в загрузочной трубке.

Примечание: Перед измельчением убедитесь, что в мясе нет костей, жестких сухожилий, кожи и т. п.

2. Включите мясорубку. Перед тем как загружать продукты, убедитесь, что мясорубка включена.

3. Положите мясо на лоток. С помощью толкателя аккуратно продавите мясо внутрь мясорубки.

4. После завершения работы выключите мясорубку и отключите его от розетки.

5. Тщательно очистите мясорубку. Смажьте маслом все детали, которые непосредственно соприкасаются с мясом, за исключением поддона для мяса.

Некачественное измельчение мяса:

Убедитесь, что куски мяса имеют подходящий размер; если куски слишком крупные, это может привести к засорению загрузочной трубки или к некачественному измельчению.

Убедитесь, что режущий нож и мелющий диск установлены правильно и не имеют повреждений. Если ножи затупились или мелющий диск поврежден, их необходимо незамедлительно заменить.

Возможно, мясорубка перегружена. Остановите ее, удалите часть мяса и запустите заново. Если засорение происходит часто, проверьте, нет ли посторонних предметов вокруг загрузочной трубки или режущих ножей, и уберите их, если они есть.

Чрезмерный шум или сильная вибрация:

Возможно, некоторые детали установлены ненадежно; проверьте, надежно ли закреплены загрузочная трубка, мелющий диск, винтовой шнек и другие детали.

Возможно, в корпус мясорубки попали посторонние предметы. Отключите мясорубку от сети, разберите его, осмотрите и удалите посторонние предметы.

Если шум или вибрация не исчезают, это может свидетельствовать о неисправности двигателя или редуктора. Обратитесь в службу поддержки производителя для проведения диагностики и ремонта.

УТИЛИЗАЦИЯ:

	**ВНИМАНИЕ:** Данный значок (перечёркнутый мусорный бак на колесах) означает, что устройство не может быть утилизировано совместно с бытовыми отходами. Осуществляйте утилизацию в соответствии с законодательством Российской Федерации.