

# ***VIATTO***™

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**МЯСОРУБКИ**

VA-MG12SS, VA-MG12ASS, VA-MGPS12

## • Устройство машины



## • Технические характеристики

Модель	VA-MG12SS, VA-MG12ASS	VA-MGPS12
Мощность	120 кг/ч	250 кг/ч
Мощность	1100 Вт	1100 Вт
Напряжение	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц
Габаритные размеры	42X32X43 см	31X29X37 см
Масса	18 кг	25 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 стрижнем.

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.