

VIATTO™
COMMERCIAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ

ВН-10 (220 В)

Уважаемый пользователь!

Благодарим Вас за покупку данного изделия.

В целях правильной эксплуатации данного устройства внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

ОПИСАНИЕ:

- Миксер осуществляет вращение, используя принцип планетарного движения.
- Миксер имеет три скорости вращения.
- Все составные части миксера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.
- Миксер имеет приятный внешний вид, прост в эксплуатации и отличается высокой эффективностью.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель	ВН-10
Объем дежи (л)	10
Напряж. (В)	220
Номинальн. частота (Гц)	50
Мощн. (кВт)	0,45
Макс. емкость замеса (кг)	1
Частота вращения (об/мин)	110/178/390
Габариты (мм)	450×366×606

ЭКСПЛУАТАЦИЯ:

Перед использованием убедитесь, что источник питания соответствует требованиям миксера. Убедитесь, что внешний заземляющий провод надежно подключен.

Для миксера с трехфазным двигателем необходимо убедиться, что лопатка вращается в направлении, указанном меткой. В случае неправильного направления вращения поменяйте местами два из трех проводов под напряжением.

Примечание: при проверке работоспособности запрещено устанавливать смесительные инструменты, иначе они могут

выпасть в случае неправильного направления вращения и повредить детали миксера.

Выберите скорость и насадку:

1. **Крюк для теста:** обычно используется для тяжелого хлебного теста, вес муки указан на маркировке, вес воды составляет 47%~50% от веса муки; предпочтительно использовать на низкой скорости.
2. **Лопатка:** обычно используется для жидкого теста, тортов и картофельного пюре, например, для начинки; предпочтительно использовать на средней скорости.
3. **Венчик:** лучше всего подходит для взбивания сливок и яиц; предпочтительно использовать на высокой скорости.

Важное замечание: чтобы изменить скорость, остановите миксер; не замешивайте тесто на средней или высокой скорости.

Подъем дежи:

1. При смешивании поверните ручку, чтобы поднять дежу, пока не почувствуете, что она коснулась упора: таким образом упрощается доступ к деже для ее наполнения.
2. После перемешивания поверните ручку, чтобы опустить дежу. Для смены насадок, снятия дежи или насадок необходимо опустить чашу.

Примечание: при установке насадки дежа должна находиться в нижнем положении. Наденьте насадку на вал и поворачивайте, пока приводной штифт на валу не достигнет Г-образного паза в хвостовике насадки, чтобы Насадка не упала во время работы.

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

После каждого использования тщательно очищайте дежу, насадки и т. д., чтобы миксер оставался чистым.

Регулярно смазывайте направляющие дежи небольшим количеством масла или смазки (на кончике пальца).

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ:

Неполадка	Возможная причина	Устранение
Смесительный вал не вращается после включения	Ненадежное подключение кабеля питания	Проверить кабель на надежность подключения
Утечка масла	Изношены масляные уплотнения	Заменить масляные уплотнения
Слишком тугая ручка подъема	Направляющие изношены	Очистить и смазать направляющие
	Ведущий винт, коническая шестерня, вал маховика и т. д. сухие	Смазать эти части
Слишком большая температура двигателя, низкая скорость	Недостаточное напряжение	Проверить напряжение питания
	Перегрузка	Уменьшить нагрузку
	Выбранная рабочая скорость слишком высокая или насадка не подходит	Выбрать подходящую скорость и насадку
Сильный шум редуктора, его температура слишком высокая	Недостаточно смазки	Добавить или заменить смазку
Насадка бьется о дежу	Насадка дежи деформирована	Отремонтировать или заменить деформированную насадку

УТИЛИЗАЦИЯ:

	<p>ВНИМАНИЕ:</p> <p>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.</p>
---	--