

VIATTO™
COMMERCIAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ MERCURY VH-50BW (380В)

Уважаемый пользователь!

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

Основные характеристики:

- Насадки миксера вращаются по принципу движения планет, обеспечивая равномерное перемешивание ингредиентов в деже.
- Трехступенчатое переключение скоростей.
- Все элементы, соприкасающиеся с продуктами, сделаны из нержавеющей стали. Гарантия соответствия стандартам на пищевую продукцию.
- Изящный дизайн, простое управление и высокая производительность.

Технические характеристики:

Модель	Объем дежи, л	Напряжение, В	Номинальная частота, Гц	Мощность, кВт	Макс. вес перемешиваемого продукта, кг	Скорость смешивания, об/мин	Габаритные размеры, мм
VH50	50	~380	50	1,8	7	74/150/288	690*622*1200

Инструкции по эксплуатации:

Прежде чем приступить к эксплуатации миксера необходимо убедиться, что электропитание сети соответствует установленным стандартам, а сам миксер заземлен должным образом.

Направление вращения трехфазового миксера должно соответствовать маркировке. Если головка миксера вращается в неправильном направлении, необходимо поменять две из трех фаз питания.

Внимание: во время тестирования миксера строго запрещено устанавливать насадки, так как при их неправильном вращении миксер может быть поврежден.

Выбор скорости вращения и насадки:

а) Тестомешалка: перемешивает тесто для хлеба, вес муки указан на маркировке, объем воды составляет 47~50 % от веса муки – рекомендуется использовать на низкой скорости.

б) Венчик: подходит для перемешивания жидкого теста, пюре – рекомендуется использовать на средней скорости.

в) Проволочный венчик: подходит для взбивания крема и яиц – рекомендуется использовать на высокой скорости.

Важно: при изменении скорости взбивания следует выключать миксер, не перемешивать тесто на средней и низкой скорости.

Вертикальное перемещение дежи:

а) Перед тем как начать перемешивание следует поднять дежу до упора при помощи ручки, это позволит беспрепятственно добавлять продукты.

б) Для того чтобы снять или сменить насадку по окончании перемешивания необходимо опустить дежу при помощи ручки. .

Примечание: при установке насадки необходимо опустить дежу и, проворачивая насадку в руках, вставить стержень в L-образное гнездо, не вынимать насадку при вращении.

Техническое обслуживание

Каждый раз после использования миксера помыть дежу, насадки и прочие элементы, следить за чистотой оборудования.

Периодически смазывать направляющую дежи, используя небольшое количество масла или другое смазочное вещество. Наносить смазку можно пальцем.

Неисправности:

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Стержень после включения не вращается	Вилка кабеля питания не вставлена в розетку	Проверить электропитание, вставить вилку в розетку
Утечка масла	Износ уплотнительных прокладок	Заменить уплотнительные прокладки
Ручка не крутится	Ржавчина на направляющих	Очистить и смазать направляющие
	Отсутствие смазки на шнеке, коническом зубчатом зацеплении и валу ручки.	Смазать
Слишком большая температура двигателя, низкая скорость	Недостаточное напряжение	Проверить напряжение питания
	Перегрузка	Уменьшить нагрузку
	Некорректно установлена рабочая скорость или не подходит насадка	Установить корректную скорость, заменить насадку
Шум в редукторе, перегрев	Недостаточно смазки	Добавить или заменить смазку
Насадка при вращении касается дежи	Насадка или дежа деформированы	Отремонтировать или заменить деформированные элементы

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.