РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Планетарный миксер
для продуктов

VIATTO™

Модель: VA-SMB5/SMB7/SMB10



Мы получили сертификаты CE, MD, LVD, EMC, RoHS и отчет LFGB.
Просьба внимательно прочесть эту инструкцию перед первым использованием планетарного миксера для продуктов.

Благодарим за покупку нашего миксера для продуктов VA-SMB5/SMB7/SMB10. Его дизайн соответствует требованиям, обеспечивающим защиту окружающей среды и экономию электроэнергии. Наш миксер обладает различными скоростями смешивания и специально разработанной чашей и мешалкой для достижения наилучших результатов смешивания. Можно устанавливать скорость вращения от 0 до 1000 об/мин для различных применений, таких как взбивание молока, яиц, муки и т.п.

Он использует двигатель постоянного тока с постоянным магнитом. Корпус нашего миксера сделан из нержавеющей стали или очищенного железа, долговечного и блестящего, а также легко очищаемого.

Прежде чем попасть к вам, он прошел испытание на безопасность и надежность.

A. Основные компоненты



a:дно b:чаша c:венчик для яиц d:соединительная втулка e:головка f:подъемная ручка g:ручка h:питание i:крюк для теста (опция) j:взбивалка SL (опция) k:щиток (опция)

Б. Эксплуатационные характеристики

1. Постоянный момент, непрерывная регулировка скорости
2. Цельная структура трансмиссии планетарного механизма
3. Защита от перегрузки/перегрева/превышения тока
4. Функция блокирующего выключателя и индикаторной лампы
5. Функция подъема головки
6. Большая мощность, низкий уровень шума, высокая эффективность

В. Примечания:

1. Просьба внимательно прочесть эту инструкцию перед первым использованием миксера для продуктов. Сохраните это руководство для последующего обращения.

2. Эту машину следует устанавливать на горизонтальный и устойчивый стол высотой 650-750 мм. Для корректной и безопасной работы обеспечьте как минимум 160 мм свободного пространства перед и за краем стола и 320 мм - слева и справа от него.

3. Используйте отдельную трехконтактную вилку с предохранителем и хорошим заземлением. Напряжение 220-240/110В, 60/50Гц.

4. Не помещайте миксер в воду или другую жидкость или во влажную среду. Не помещайте воду внутрь машины.

5. Не прикасайтесь мокрыми руками к работающей машине.

6. Отключайте питание при установке, разборке, очистке или если машина не используется.

7. Не прикасайтесь к движущимся компонентам машины во избежание травмирования рук. Держите детей и животных вдали от миксера.

8. Регулируйте ручку в зависимости от разных материалов, в противном случае машина будет повреждена.

Г. Инструкции по эксплуатации

1. Отключите питание. Сначала ослабьте подъемную ручку для поднятия головки в фиксированное положение. Затем установите насадку на корпус и поверните примерно на 40 градусов влево.

2. Установите чашу из нержавеющей стали на место и поверните ее против часовой стрелки, пока она не встанет в выемку. Для снятия чаши просто поверните ее в

обратном направлении.

3. Надавите на головку, когда ослабляете зафиксированную ручку, чтобы убедиться, что головка находится в зафиксированном положении. Затяните зафиксированную ручку и подсоедините чашу. Включите выключатель питания, загорится лампа питания. Медленно поворачивайте ручку, и миксер заработает. Можно ручкой устанавливать желаемую скорость вращения согласно инструкции.

4. Взбивалка и регулятор скорости

а. Венчик для яиц используется для смешивания продуктов с небольшой вязкостью, таких как сливки и яйца. Регулятор скорости на 2-3.

б. Взбивалка SL используется для смешивания «летучих» продуктов, таких как мясная начинка. Регулятор скорости на 1-2. Регулятор скорости не должен устанавливаться выше 2, в противном случае машина будет повреждена.

в. Крюк для теста используется для смешивания вязких продуктов, таких как тесто. Регулятор скорости на 0-1.

5. Когда миксер работает на максимальной скорости, не вращайте с усилием. Иначе регулятор скорости будет работать некорректно.

Д. Обслуживание

1. Ежедневно поддерживайте миксер чистым и сухим.

2. Не включайте машину, когда нет продуктов для смешивания.

3. Если насадка соприкасается с чашей, отрегулируйте ее.

4. После года использования свяжитесь с квалифицированным поставщиком для регулярного осмотра и обслуживания.

5. Не используйте компоненты сторонних производителей - это может привести к неисправностям или опасным ситуациям.

Е. Симптомы и решения

Номер	Симптомы	Решения
1	После включения выключателя миксер не работает, и	Проверьте исправность вилки. Или выключите миксер, повернув ручку в

	индикатор не горит.	положение 0, затем снова включите его.
2	Температура двигателя увеличивается, а мешалка замедляется.	Проверьте напряжение; замените мешалку на правильную; замените ремень
3	Миксер внезапно останавливается.	Замените мешалку на правильную; замените плавкий предохранитель; уменьшите нагрузку; подождите несколько минут, затем включите его.
4	Скорость не регулируется.	Затяните или замените ручку.
5	Головка не поднимается или не опускается.	Ослабьте подъемную ручку, затем попробуйте снова.

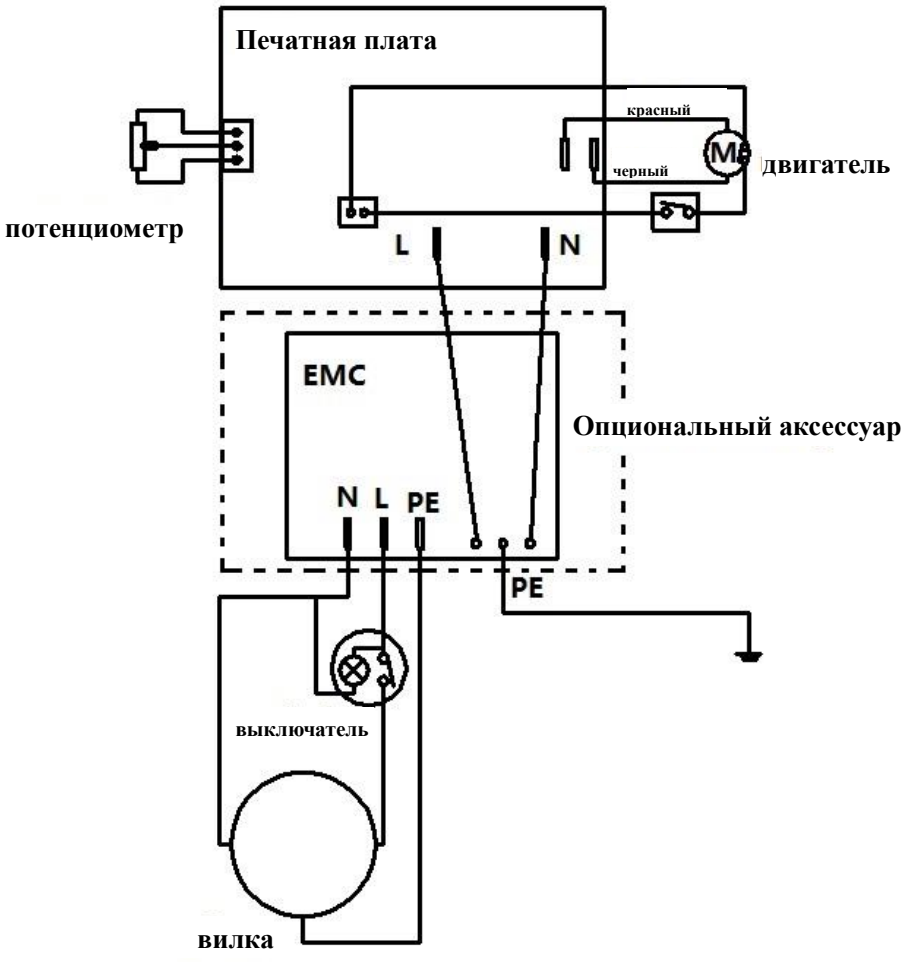
При возникновении неустранимых проблем свяжитесь с дилером или нашим сервис-центром. Мы предложим вам наилучшее обслуживание. Еще раз благодарим за доверие к нашим изделиям.

Ж. Технические параметры

Изделие	Параметр		
	VA-SMB5	VA-SMB7	VA-SMB10
объем чаши	5 л	7 л	10 л
количество яиц	500 г	750 г	1000 г
количество теста	500 г	750 г	1000 г
нерасфасованные продукты	500 г	750 г	1000 г
Масса-нетто	13 кг	13,3 кг	15 кг
Масса-брутто	14 кг	14,5 кг	16,3 кг
Размер изделия (длина*ширина*высота)	380*240*375мм	380*240*405мм	390*260*445мм
Размер упаковки (длина*ширина*высота)	450*310*440мм	450*310*470мм	450*310*510мм

Изделие	Параметр		
	VA-SMB5	VA-SMB7	VA-SMB10
номинальная выходная мощность	500 Вт	500 Вт	500 Вт
Напряжение	110/220-240 В		
номинальная частота	50/60 Гц		
Номинальный ток	1,6 А		
Скорость	вращение 0~302 об/мин вращение 0~1000 об/мин		
рабочая среда	внутри помещения		

3. Принципиальная схема



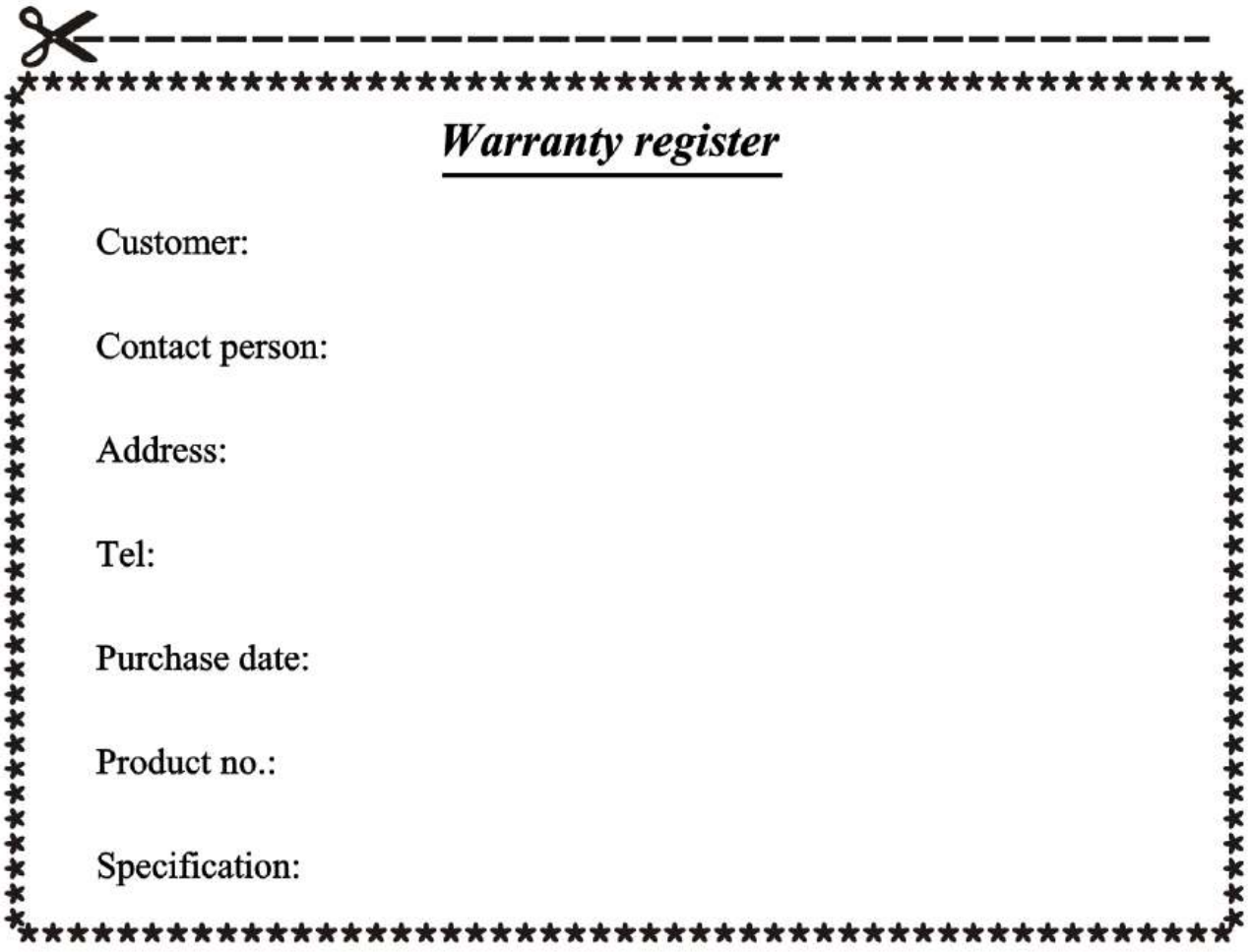
И. Гарантийная карточка

Спецификация:

Изделие №

Инспектор:

Дата производства:



Примечание: внимательно прочтите содержимое с обеих сторон, внесите в бланк свою контактную информацию, затем отрежьте гарантийную карточку и вышлите к нам на завод - вам будет предоставлена гарантийное обслуживание в течение одного года.