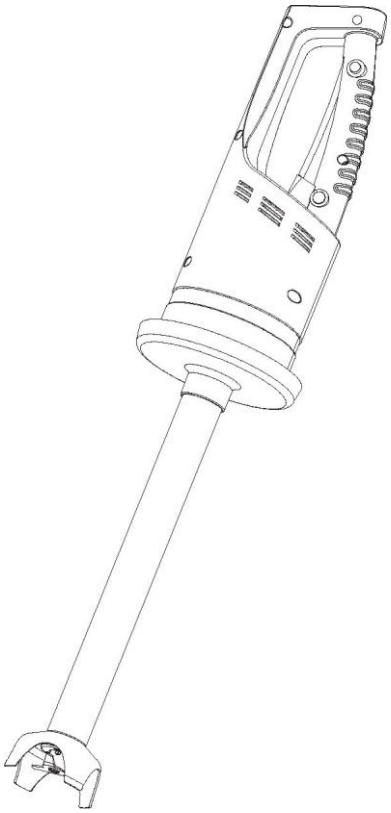
VIATTO™

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

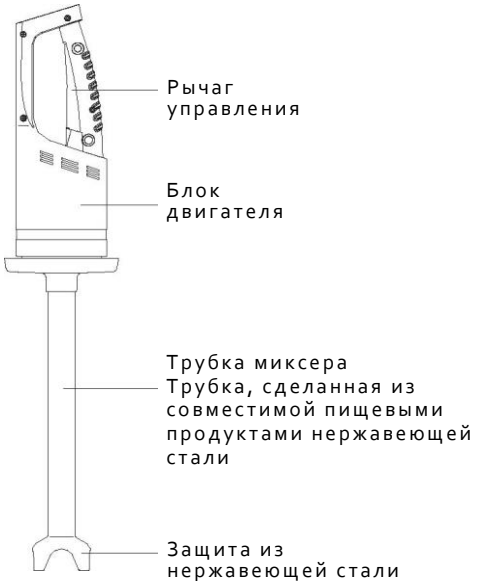
РУЧНОЙ БЛЕНДЕР

VA-HM-280



Прочтите и сохраните это руководство по эксплуатации

ОПИСАНИЕ



ОПИСАНИЕ

•Электропитание	110- 120 Вольт или 220-240 Вольт
•Мощность	500 Ватт
•Скорость	10000 об/мин
•Длина трубки	420 мм
•Полная длина	786 мм
•Масса	3,1 кг
•Двойная изоляция	□
•Уровень шума	70 дБ

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ:

ПРИМЕЧАНИЕ: - Включайте машину ТОЛЬКО после погружения ножей.
- ВЫКЛЮЧАЙТЕ перед извлечением миксера
- ВЫКЛЮЧАЙТЕ и отключайте от сети перед очисткой
- НЕ допускайте попадания воды/смеси в отверстия корпуса двигателя при использовании или очистке.
Для съемных предметов отключайте машину от сети перед сменой принадлежностей.

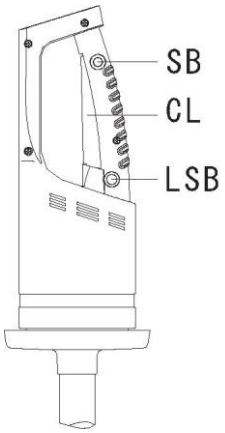
ПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРОМ

Осторожно: никогда не включайте миксер, не погруженный в жидкость.
Отключайте машину от сети после использования.
Уникальные режущие ножи справятся со смешиванием большинства продуктов.
Миксер предназначен для работы в контейнерах объемом до 100 литров (25 галлонов).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКСЕРА

Для максимальной эффективности рекомендуем держать миксер с наклоном, не касаясь защитой ножей дна контейнера (как показано на рисунке ниже):





- Подключите миксер к сети
- Нажмите предохранительную кнопку (SB) и надавите на рычаг управления (CL), теперь миксер работает, и предохранительную кнопку (SB) можно отпустить
- Если необходимо, чтобы миксер работал самостоятельно, просто нажмите Кнопку блокировки выключателя (LSB).
- Для остановки миксера отпустите рычаг управления (CL).
- Рекомендуемый уровень погружения: 2/3 трубки.
- **! При случайном погружении двигателя**

ПОМНИТЕ об опасности поражения током:
НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО отключите машину от сети.

- Эта машина должна использоваться только для пищевых продуктов. Свяжитесь с нами для любого другого использования.

СМЕСЬ:

- Он позволяет смешивать непосредственно в чаше небольшие объемы самых различных продуктов, включая: рыбные супы, панадес (густой суп-пюре), шпинат, салаты и рубленую капусту, тесто для блинов, соусы, майонез и т.п.
- Для детских садов или диет: пюре из слегка измельченных овощей, каши, пюре из сырой моркови, фруктовые кремы и т.п.
- Он может быть незаменим в определенных отраслях: парфюмерия, малярные работы, лаборатории и т.п.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

НИКОГДА не промывайте машину струями воды. **НИКОГДА** не погружайте блок двигателя в какую-либо жидкость. Опустите трубку с защитой ножей в чистую воду и включите машину на 3 секунды или дольше для очистки защиты ножей изнутри
НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ МИКСЕР ОТ СЕТИ
Затем очистите трубку и защиту ножей снаружи под краном.
ОБСЛУЖИВАНИЕ *Настоятельно рекомендуется периодически проверять*

- Состояние сетевого шнура
- Блок ножки на предмет утечки
- Остроту режущих ножей

СТАНДАРТЫ
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

Эта машина соответствует стандартам ЕС