VIATTO™

COMMERCIAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ

MERCURY BH-15GL (220 В)

Уважаемый пользователь!

Благодарим Вас за покупку данного изделия.

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

ОПИСАНИЕ:

- Согласно теории движения планет, насадка миксера движется в деже как планета, благодаря чему все компоненты в деже перешиваются полностью.
- 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	**MERCURY BH-15GL**
Объем дежи (л)	15
Напряж. (В)	220
Номинальн. частота (Гц)	50
Мощн. (кВт)	0,5
Макс. емкость замеса (кг)	1,5
Частота вращения (об/мин)	110/178/390
Габариты (мм)	480×425×675

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:



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.