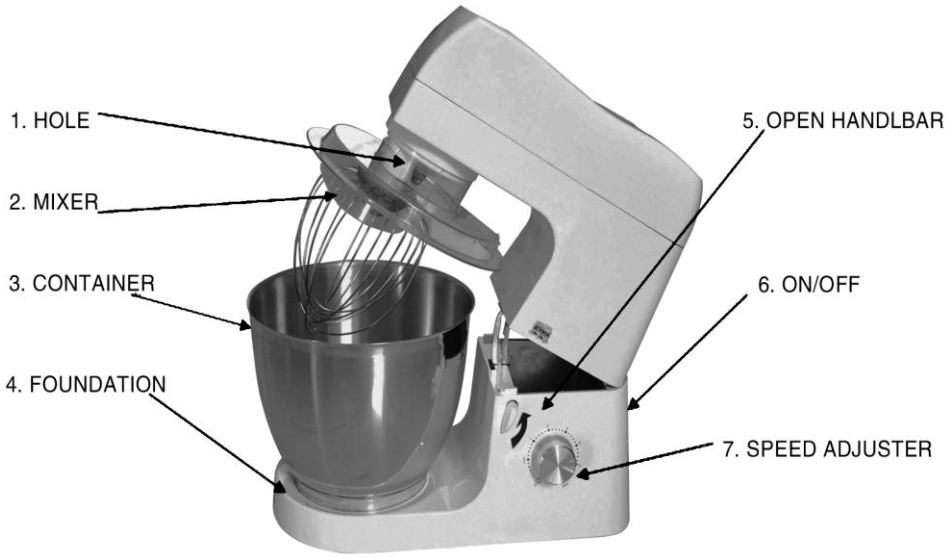
viatto
technological equipment

Миксер
Инструкция по эксплуатации





1. Электронное отверстие
2. Венчик
3. Дежа
4. Основание
5. Рукоятка подъема
6. Кнопка ON/OFF
7. Переключатель скорости

Установка

Поверните головку миксера в направлении «против часовой стрелки» до полной фиксации, вставьте венчик в электронное отверстие, поверните на 30 градусов вправо, закрепите венчик.
Поставьте дежу на основание, надавите, а затем поверните ее по часовой стрелке до полной фиксации;

Применение

Поверните “ON-OFF”; переключателем скоростей установите нужную скорость;
После завершения работы переведите переключатель в положение «OFF» и отключите прибор от сети.

Меры предосторожности

Перед первым использованием, почистите миксер. Перед применением прочитайте инструкцию по эксплуатации;
Храните в недоступном для детей месте;
Во время работы не касайтесь руками вращающихся механизмов;
Выключайте миксер во время установки, разборки и чистки:
Не используйте миксер в неисправном состоянии, используйте только те приспособления, которые входят в комплект поставки, не перегружайте миксер.
Вместимость устройства:

тесто	0.8 кг.
молоко	1.5 кг.

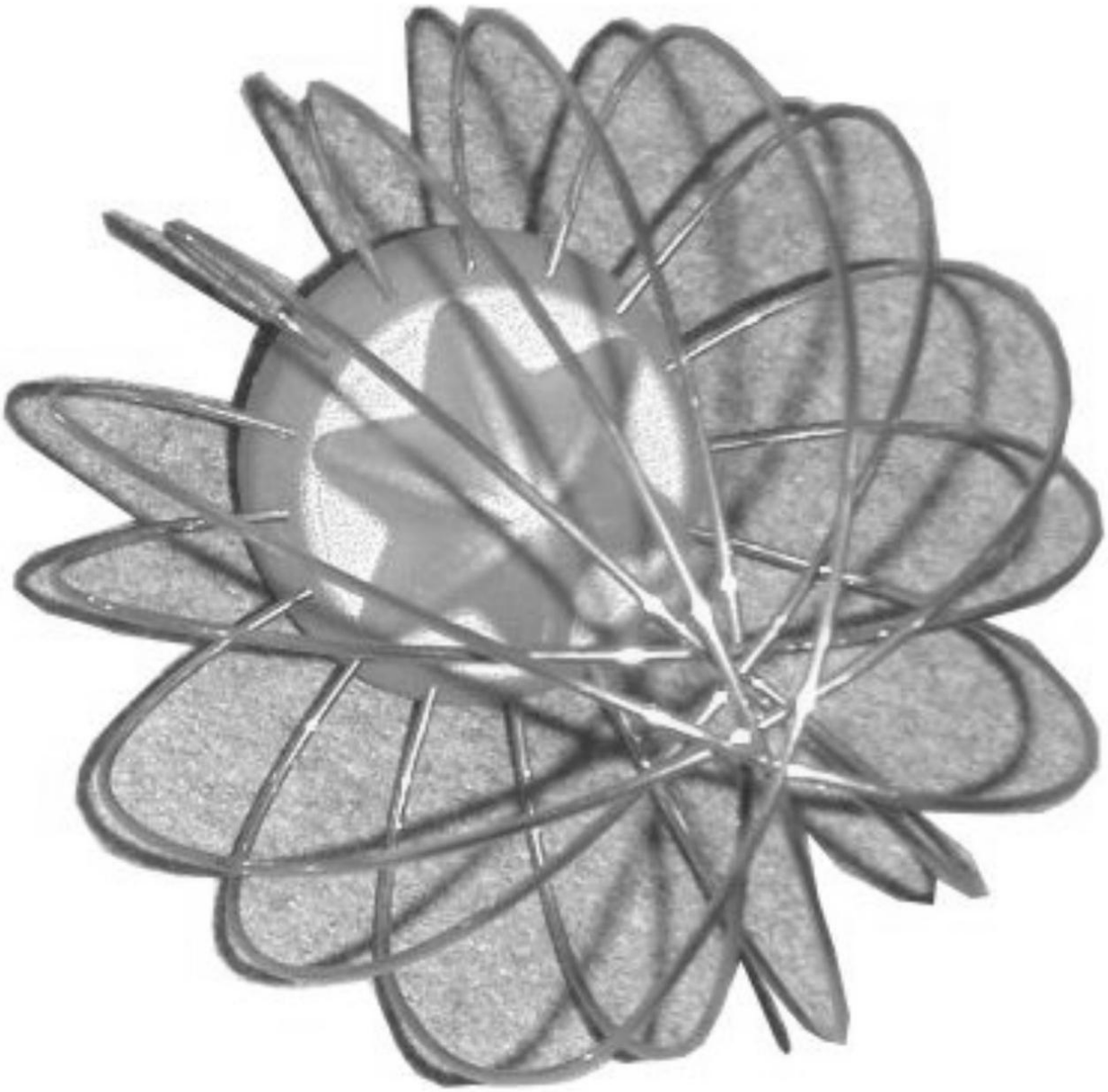
Выявление и устранение неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
При запуске устройство не работает	1. Вилка не вставлена в розетку. Проверьте соединение	Проверьте соединение
	2. Неисправен предохранитель. Смените предохранитель	Смените предохранитель
	3. Неисправен переключатель скорости. Смените переключатель скорости	Смените переключатель скорости
	4. Неисправен мотор. Смените мотор	Смените мотор
	5. Порван ремень. Смените ремень	Смените ремень
	6. Ремень	Смените ремень
Изменение скорости при работе	Неисправен переключатель скорости	Смените переключатель скорости
	Неисправна углеродная щетка	Смените углеродную щетку

Основные характеристики

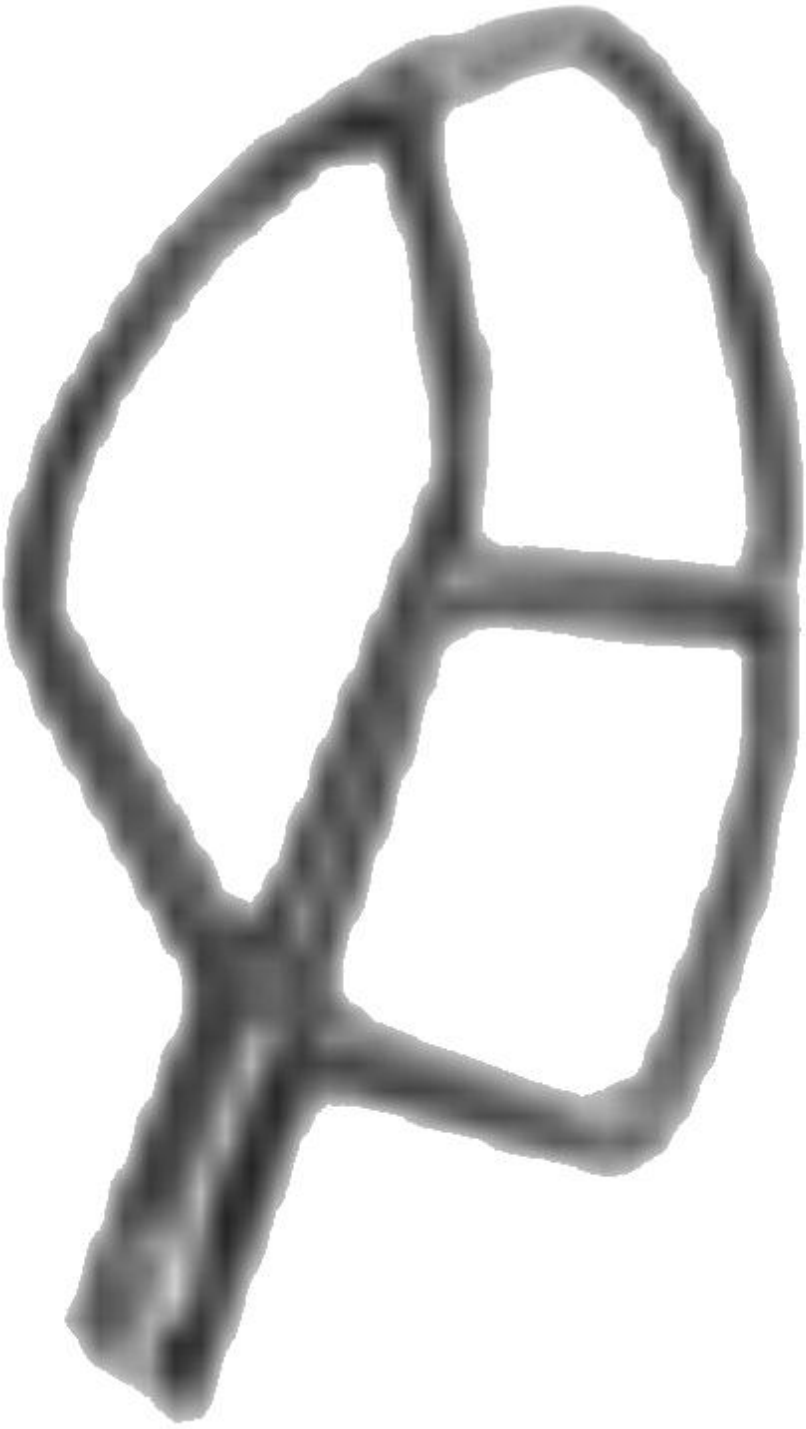
Мощность:	800 Вт
Объем:	7 л
RPM(кол-во оборотов в минуту)	800/МИН
Вес	Масса нетто 13.23 кг.; масса брутто 14.24 кг
Габариты устройства:	420*245*360 мм
Габариты упаковки:	480*280*440 мм

1. Венчик





2. Крюк для замешивания теста



3. Плоская лопатка