РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Планетарный миксер

для продуктов

VIATTO™

COMMERCIAL

Модель: MK-PM5W/MK-PM7W/MK-PM10W



Просьба внимательно прочесть эту инструкцию перед первым использованием планетарного миксера для продуктов.

Благодарим за покупку нашего миксера MK-PM5W / PM7W / PM10W. 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.

1. Основные части



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)

2. Основные 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

3. Техника безопасности

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

2. 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.

4. Инструкция 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 допускайте вращения с усилием. В ином случае регулятор скорости может работать некорректно.

5. Обслуживание

1. Ежедневно поддерживайте миксер чистым и сухим.

2. Не включайте машину без добавленных 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.

6. Неисправности и решения

Номер	Неисправность	Решение
1	После включения выключателя миксер не работает, и индикатор не горит.	Проверьте исправность вилки. Или выключите миксер, повернув ручку в 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.

7. Технические характеристики

Изделие	Параметр		
	MK-PM5W	MK-PM7W	MK-PM10W
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		
	MK-PM5W	MK-PM7W	MK-PM10W
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		

8. Электросхема

