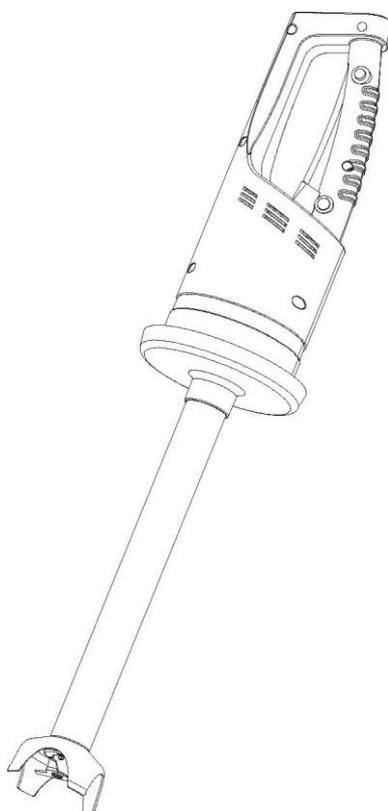


# **VIATTO™**

## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

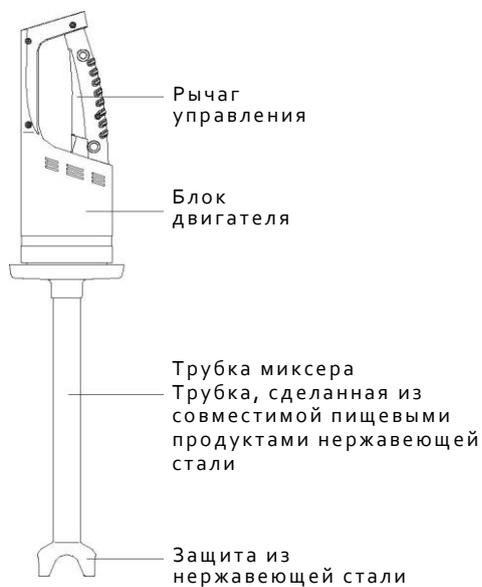
### **РУЧНОЙ БЛЕНДЕР**

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	<input type="checkbox"/>
•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.

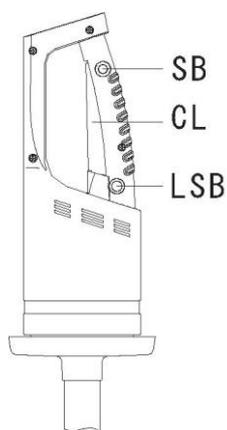
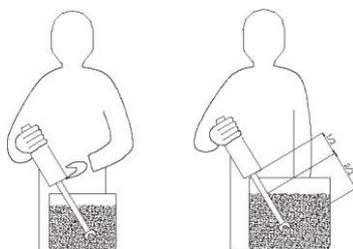
Отключайте машину от сети после использования.

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