

Миксер JAU IM160 V.V.

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



Насадка венчик: IM160 – WK185 (длина 185 мм, вес 0,4 кг)

Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства
Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Инструкция по безопасности

Миксеры **JAU** работают от сети электропитания 220В. В работе с такими устройствами следует соблюдать следующие меры безопасности:

- Не допускайте контакта кабеля питания с источниками тепла и острыми предметами;
- Не подвергайте кабель питания изгибам, запутыванию;
- Не устанавливайте прибор или другие устройства на кабеле питания;
- Все работы по чистке и ремонту рекомендуется проводить только при отключенном от сети кабеле электропитания;
- При отключении миксера от сети необходимо держаться за вилку сетевого кабеля во избежание разрыва или повреждения шнура;
- Запрещается использование устройства с поврежденным кабелем;
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением, напряжение в сети должно соответствовать требованию к питанию устройства;
- Запрещается проталкивать продукты в миксер рукой.
- Запрещается вносить в аппарат технические изменения.

Благодарим Вас за выбор техники марки **JAU**!

JAU — это широкий спектр технологического оборудования для предприятий общественного питания, небольших пищевых производств, баров, кафе и продовольственных магазинов: миксеры и др.

Назначение миксеров

Миксеры **JAU** предназначены для измельчения и перемешивания продуктов до однородной массы. Они идеально подходят для приготовления кремов, соусов, фруктовых и овощных пюре, джемов, протертых супов и муссов.

Компактность, небольшой вес, удобная ручка и регулируемая скорость работы делают миксеры **JAU** надежными помощниками на профессиональных и полупрофессиональных кухнях.

Конструкция



Эксплуатация

Внимание! Будьте осторожны в работе с устройством. Не допускайте детей к оборудованию во время эксплуатации.

Включение и выключение устройства:

1. Убедитесь, что кнопка ВКЛ-ВЫКЛ не нажата.
2. Подключите устройство к сети электропитания.
3. Установите насадку-измельчитель или насадку-венчик.
4. Нажмите кнопку ВКЛ-ВЫКЛ, устройство начнет работу.
5. Чтобы остановить работу миксера, отпустите кнопку ВКЛ-ВЫКЛ.

Эксплуатация с регулировкой скорости:

Следуйте пунктам 1-4, обозначенным выше, затем: отрегулируйте скорость вращения, поворачивая кнопку регулировки скорости до максимума или минимума (в зависимости от того, какая скорость необходима). При работе с венчиком рекомендуется начинать с низкой скорости. Устройство оснащено системой саморегулирования скорости, это означает, что как только Вы выбрали необходимую скорость, она остается постоянной даже независимо от того, что консистенция смешиваемых продуктов изменилась.

Рабочее положение:

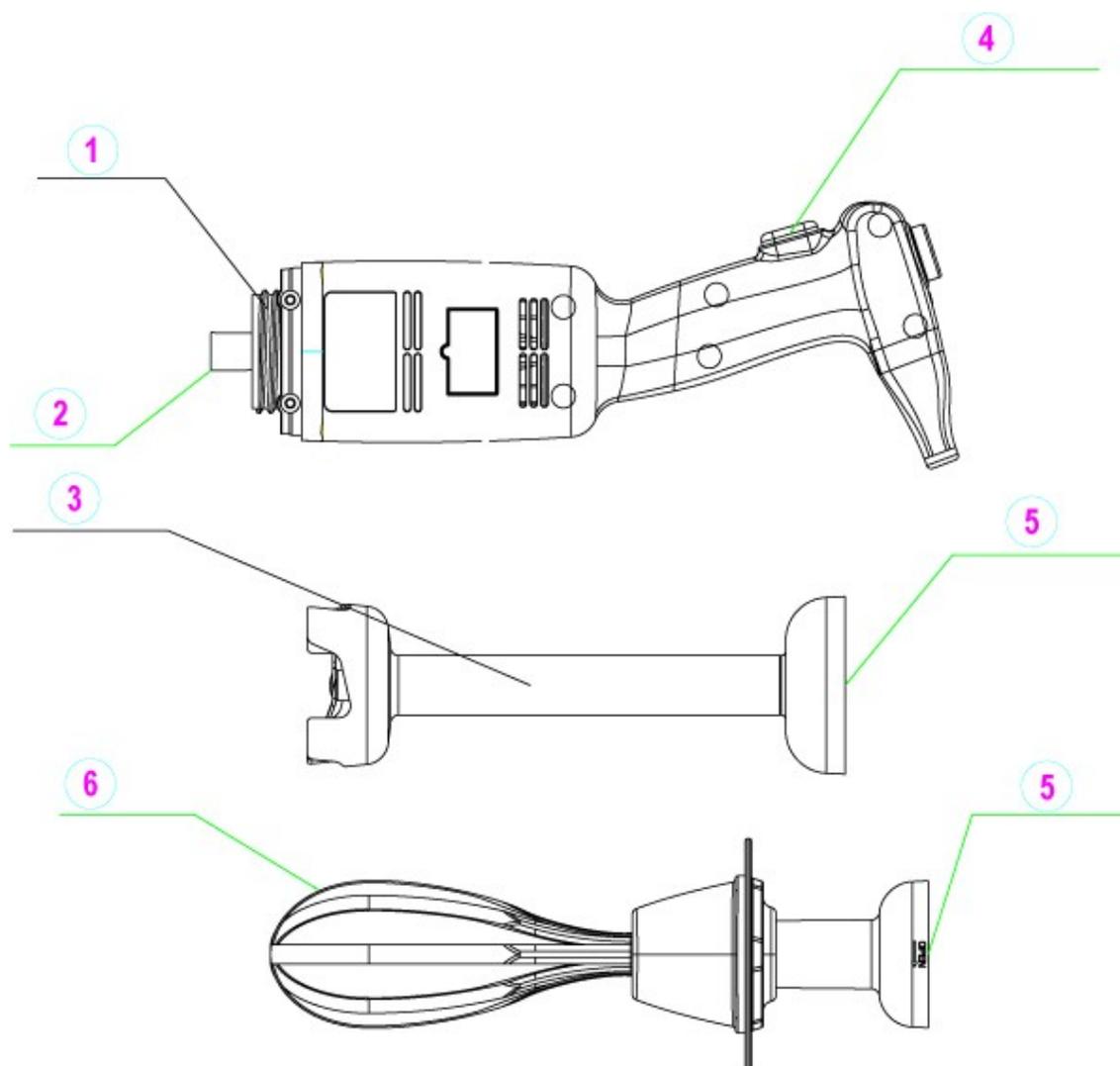
Функция измельчения: для удобства и лучшего контроля мы советуем держать миксер за ручку и нижнюю пластиковую часть устройства, где расположен мотор. Рекомендуется держать миксер под небольшим наклоном, чтобы ножи насадки-измельчителя не касались дна посуды. Во избежание разбрызгивания убедитесь, что насадка хорошо погружена в продукт, а также следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия двигателя не были опущены в жидкость. Для максимально эффективной работы 2/3 длины насадки должны быть погружены в продукт.

Функция венчика: рекомендуется одной рукой держать устройство за ручку, второй рукой — контейнер (при необходимости). Рекомендуется перемещать венчик по всему периметру контейнера, чтобы смешиваемая масса была максимально равномерной. Следите за тем, чтобы венчик не касался стенок контейнера. Для максимальной эффективности, как минимум, 1/5 часть венчика должна быть погружена во взбиваемую массу. Запрещается полностью погружать венчик и его держатель в массу.

Сборка/разборка:

При необходимости проведения работ по сборке/разборке устройства, оно должно быть выключено и отключено от сети электропитания.

1. Установите соединительную муфту (5) насадки-измельчителя (3) или венчика (6) в муфту (2) на корпусе устройства (1).
2. Закрепите насадку-измельчитель (3) или венчика (6) к корпусу устройства.



Разборка устройства осуществляется при выполнении описанных выше действий в обратной последовательности.

Чистка

После каждого использования необходимо чистить устройство. Перед проведением очистки отключите устройство от сети электропитания.

1. После измельчения (смешивания) горячей массы, остудите нижнюю часть насадок в холодной воде, только после этого можно снять насадку-измельчитель или венчик с крепления. После завершения смешивания, незамедлительно очистите миксер и используемые насадки во избежание скапливания грязи и остатков продуктов на их поверхностях.

2. Запрещается опускать корпус, где расположен двигатель и верхнюю рукоятку под воду, очистите их с помощью влажной тряпки или губки.

3. Чистка насадки-измельчителя: поместите насадку в контейнер с чистой водой, включите устройство на несколько секунд, чтобы отмыть сам штифт и ножи насадки.

Внимание! Чтобы на поверхностях после высыхания не оставались пятна, необходимо насухо их вытереть.

4. Запрещается опускать держатель венчика в воду, очистите его с помощью влажной тряпки или губки.

5. Используйте специальное моющее и дезинфицирующее средство. Для чистки пластиковых частей используйте не слишком агрессивное моющее средство.

Устранение неисправностей

Если возникли проблемы с подачей электричества на устройство, отключите устройство от электросети, отпустите кнопку ВКЛ-ВЫКЛ, проверьте напряжение сети и систему электроподключения, заново включите устройство.

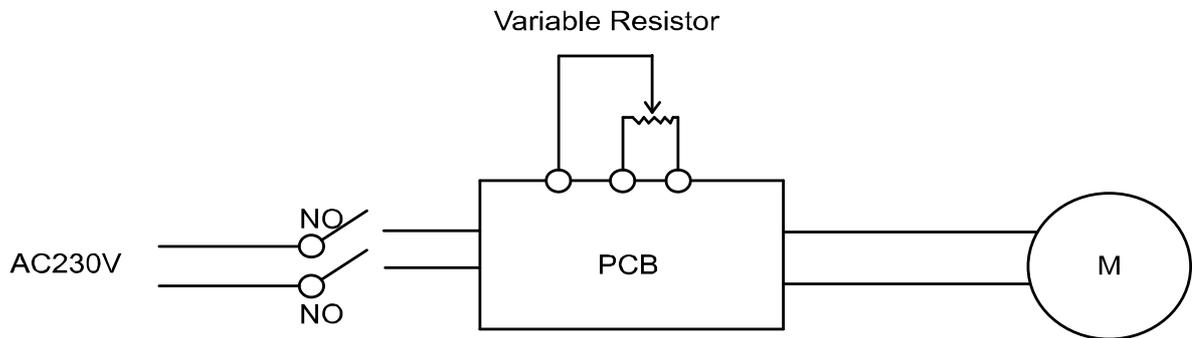
Если проблема заключается в перегреве устройства, отпустите кнопку ВКЛ-ВЫКЛ, отключите устройство от электросети, подождите несколько минут, пока двигатель не остынет, а предохранительный механизм не будет возвращен в исходное рабочее положение; затем перезапустите устройство.

Если Вы не можете определить причину возникшей проблемы, отпустите кнопку ВКЛ-ВЫКЛ, отключите устройство от электросети, проверьте следующее:

1. Вилку кабеля питания;
2. Свободно ли вращаются ли лезвия ножа;
3. Состояние силового кабеля электропитания;
4. Свободно ли вращается вал привода. Для этого, снимите нижнюю часть насадки, вручную проверьте вращение вала привода.

Если возникла неисправность, не представленная в руководстве по эксплуатации, обратитесь в авторизованный сервисный центр послепродажного обслуживания.

Диаграмма электроподключения



Технические характеристики миксера

Модель	Скорость, об/мин	Мощность, кВт	Габариты, мм	Вес, кг	Длина насадки-измельчителя, мм	Напряжение, В
IM160 V.V.	4000-16000	0,22	112x76x503	1,6	160	220

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93