



THERMOTECHNIKA  
C R O W N C O O L  
EUROPEAN ECONOMIC INTEREST GROUP

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

VFM típusú habverő-keverő-dagasztó gépekhez

VFM-10A / VFM-20A



Forgalomba hozza: Thermotechnika Kereskedelmi Kft.  
[www.tchungary.com](http://www.tchungary.com)



## FONTOS TUDNIVALÓK

**A biztonságos és hosszú élettartamú működés érdekében kérjük, figyelmesen olvassa el és tartsa be a használati utasítás előírásait, így biztosítható, hogy a berendezés a vásárlás céljának megfelelően működjön, illetve a garanciális feltételeknek eleget tegyen.**

A készülékek megfelelnek a jelenleg érvényes villamos biztonságtechnikai szabványoknak, valamint CE minősítéssel rendelkeznek.

Habverő-keverő-dagasztó gép 10, illetve 20 literes rozsdamentes üsttel és sebességfokozatokkal, fehér és ezüst színben. Alaptartozékok: habverő kar, keverő kar, dagasztó kar.

A használati utasításban leírtak mellőzéséből, illetve a nem rendeltetésszerű használatból eredő meghibásodásokért, esetleges károkért a gyártó és forgalmazó felelősséget nem vállal.



## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A hálózatra való csatlakoztatás előtt feltétlenül győződjön meg arról, hogy a készülék adat-tábláján feltüntetett feszültségadat megegyezik-e a hálózati feszültséggel!

- Győződjön meg arról, hogy az elektromos hálózat megfelelő, a gépet csak földelt elektromos aljzathoz csatlakoztathatja.
- Mielőtt a gépet elindítaná, különös gondot kell fordítani az üst és a keverő szerszámok szakszerű rögzítésére, valamint a védő fedél elhelyezésére.
- Amíg a keverőgép működik, ne nyúljon az üstbe, sem kézzel, sem bármilyen szerszámmal. Mielőtt a gépet takarítaná vagy szétszerelné, a tápvezetékét válassza le a hálózatról.
- A gépet csakis az összes védő fedél korrekt módon rögzített állapotában használhatja.
- A gépet stabil és tiszta helyre helyezze, illetve tartsa távol a szélsőséges hőmérsékleti körülményektől.
- Használat után a keverőgépet gondosan tisztítsa meg. Miután a hálózati tápvezetékét az aljzatról kihúzta, a keverőgépet nedves ronggyal törölje le. Tilos a gépet vízsugárral veretni, vagy vízbe meríteni. Az üstöt és a keverő szerszámokat forró szappanos vízben mossa el, ne használjon vegyszereket.
- Mielőtt a keverőgépet használatba venné, minden kezelőt alaposan oktasson ki a gép szakszerű használatára.



## BEÜZEMELÉS, HASZNÁLAT

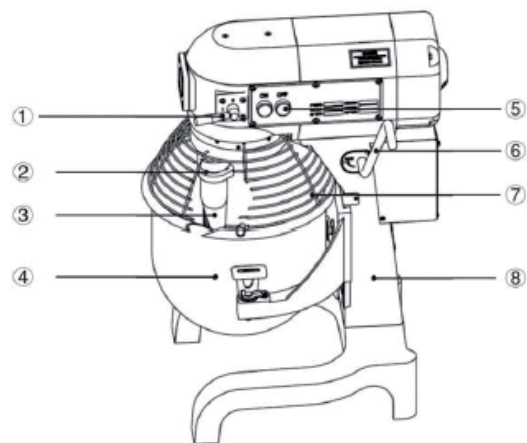
- Standard tápfeszültség: 220V/50Hz.
- Beüzemelés: Forgassa a keverőszárat az óramutató járásával megegyező irányban
- Indítás: Tegye 1-es pozícióba a fordulatszámváltó kart indítás előtt, majd indítsa el a gépet és válassza ki a kívánt sebességet. Miután megbizonyosodott róla, hogy a gép megfelelően működik, az üstemelő kart és az üsttartó bölcsőt állítsa a legmagasabb pozícióba.
- Sebesség változtatás: Ha módosítani akarja a sebességet, először kapcsolja ki a gépet, majd fordítsa el a fordulatszámváltó kart a kívánt sebességnek megfelelően.
- Leállítás: Kapcsolja ki a gépet, majd állítsa a fordulatszámváltó kart 1-es pozícióba, az üstemelő kart a legalacsonyabb pozícióba, ezt követően pedig húzza ki a konnektorból a készüléket.



## TISZTÍTÁS

- Használat után az üstöt és a keverőszárat gondosan tisztítsa meg.
- Az üstöt tartó bölcső vezető rúdjaikat, illetve a fordulatszámváltó kart időnként (6 havonta ellenőrizze) kevés olajjal meg kell kenni. Erre a célra használjon az élelmiszeriparban engedélyezett kenőanyagot, kis mennyiségben, hogy az ételt ne szennyezze.

## FŐBB TECHNIKAI PARAMÉTEREK



1. fordulatszámváltó kar
2. keverő szár
3. bolygómu
4. üst
5. vezérlő panel
6. üstemelő kar
7. üst védőfedele
8. üsttartó bölcső

Model:	VFM-10/A	VFM-20/A
Üst ürtartalom (l)	10	20
Teljesítmény (kW)	0,5	1,1
Súly (kg)	75	90
<b>Fordulatszám (ford/perc)</b>		
1. fokozat	108	108
2. fokozat	195	195
3 fokozat	355	355
<b>Méret (mm)</b>	485x410x635	600x600x780

### AJÁNLOTT SEBESSÉG:

- Keverő kar: indításkor alacsony, majd közepes
- Dagasztó kar: alacsony
- Habverő kar: közepes + nagy

A keverést lehetőleg mindig a legalacsonyabb fokozaton indítsa és fokozatosan növelje a kívánt fokozatig.

## TARTOZÉKOK

<b>KRÉMKEVERŐ:</b> könnyű tészták, keksz, sütemények, jégkrémek, darált zöldség keveréséhez.	
<b>DAGASZTÓ KAR:</b> Nehezen keverhető masszák, kelt tészta, pite, stb. keveréséhez.	
<b>HABVERŐ:</b> könnyen keverhető masszák, pl. tejszínhab, majonéz, tojásfehérje hígpalacsinta és felfújt keveréséhez.	



### KARBANTARTÁS

- Ha a keverőtengely nem forog indítás után, ellenőrizze az elektromos vezetékeket.
- Olaj szivárgás esetén a tömítőgyűrűk elkophattak, cserélje ki ezeket.
- A motor hőmérséklete megemelkedik, miközben a sebesség csökken - lehetséges megoldások:
  - ellenőrizze, hogy megfelelő-e a tápfeszültség
  - lehetséges, hogy a gép túlterhelt, csökkentse a terhelést
  - lehetséges, hogy túl nagy sebességet vagy nem megfelelő keverőkart választott
- Ha a keverőszár nekiütődik az üstnek, akkor a keverőszár vagy az üst valószínűleg eldeformálódott. Cserélje le az eldeformálódott elemet.
- Ha a sebességváltó felmelegszik vagy szokatlan zajt hallat, valószínűleg olajozásra van szükség.



### HULLADÉKKEZELÉS

A készüléket a használatból való kivonás után hulladékhasznosító helyekre kell szállítani a szakszerű szétszerelés céljából.