

В10С/20С/30С/40С/50С МІКСЕР ПЛАНЕТАРНИЙ

GASTROMIX

Багатофункціональні міксери серії В-10С/20С/30С/40С/50С використовуються для змішування борошна та начинок із збитих яєць. Експлуатація машини вирізняється безпекою та надійністю.

Прилад має багатошвидкісний привід; тому оператор має можливість обирати необхідну швидкість, що дозволяє досягати хороших результатів змішування. Всі деталі, що контактують з харчовими продуктами, виконані з нержавіючої сталі і відповідають усім гігієнічним вимогам.

РОЗМІЩЕННЯ

Після відкриття упаковки переконайтеся, що комплект відповідає переліку, наведеному нижче

ДЕТАЛЬ	КІЛЬКІСТЬ
В10С/20С/30С/40С/50С	1
Гак	1
Лопатка	1
Вінчик	1
Інструкція	1

Вибір місця для розміщення

1. Не рекомендується розміщувати міксер у приміщенні з високим рівнем вологи та високою температурою навколишнього середовища.
2. Надійно встановіть апарат на рівному місці.

Регулярно чистите міксер, підтримуйте чистоту у приміщенні, де встановлений апарат

Технічні характеристики

Модель	Напруга, В	Потужність, кВт	Об'єм чаші, л	Кількість тіста, кг	Швидкість перемішування, об/хв	Габарити, см
B10C	220	0.37	10	1	155/251/502	44x34x65
B20C	220	1.1	20	2-4	105/180/425	52x43x82
B30C	220	1.5	30	3-6	122/210/429	57x44x96
B40C	380	2.0	40	6-8	95/170/326	61x58x104
B50C	380	2.2	50	8-10	95/170/326	65x60x114

Експлуатація та обслуговування

Характеристики електроживлення апарату 220В/380В; 50/60Гц.

Перед подачею напруги на міксер переконайтеся, що характеристики мережі живлення в місці встановлення відповідають паспортним. Крім того, переконайтеся у нормальній роботі машини. Для цього запустіть її на кілька хвилин у холостому режимі.

Перед зміною швидкості обертання слід зупинити апарат.

Для того щоб зняти чашу необхідно:

- повернути рукоятку, щоб підняти чашу, доки не відчуєте, що вона дійшла до упору, це також полегшує доступ до чаші, заповнюючи її інгредієнтами для змішування.
- після змішування, прокрутити ручку, щоб опустити чашу, щоб замінити насадку.

Важливо! Під час установки насадки чаша повинна бути в нижньому положенні, необхідно підняти насадку на валу і повернути її до тих пір, поки болт валу, що зчіплює, не увійде в L-подібний паз у стійці насадки, що запобіжить її зіскакуванню під час роботи міксера.

Для досягнення найкращих результатів вибирайте найбільш підходящі лопатку та швидкості обертання валу міксера, а саме:

Для перемішування тіста потрібні крюк та швидкість I

Для перемішування начинки до продуктів із здобного тіста необхідні лопатка та швидкість II.

Для взбивання та пермішування яєць та кондитерського крема необхідно використовувати вінчик та швидкість III.

У разі виявлення пошкоджень шнура звертайтеся до авторизованого технічного центру, адже ремонт/заміна такого шнура вимагає використання спеціальних інструментів.

Технічне обслуговування

1. Для запобігання корозії підйомних частин та забезпечення легкого підйому чаші регулярно наносьте на направляючі частини консистентну змазку.
2. На заводі в коробку швидкостей закладається необхідна кількість консистентної змазки. Проте в цілях безперебійної роботи коробки необхідно щорічно поповнювати запас змазки.
3. У разі виявленні витіку масла замініть кільцевий ущільнювач.
4. Якщо неможливо запустити міксер або двигун перегрівся – перевірте характеристики електроживлення та стан вимикача двигуна.
Постійно контролюйте взаєморозташування чаші для змішування та лопатки міксера. Особливо це важливо після демонтажу та повторного встановлення опори чаші. Для перевірки просто поверніть лопатку рукою
- 5.
6. Дбайливо використовуйте змішувальну чашу! У неї тонкі стінки, які легко деформуються.
Після наповнення, роботи та видалення з чаші будь-якої агресивної речовини відразу ж ретельно промивайте його.
- 7.

УВАГА!!!! Ні в якому разі не мийте чан водою, що подається з шлангу під тиском.