

B5/B7

МІКСЕР ПЛАНЕТАРНИЙ

GASTROMIX

Багатофункціональні міксери серії B5/B7 використовуються для змішування борошна та начинок із збитих яєць. Експлуатація машини вирізняється безпекою та надійністю. Прилад має регулятор швидкості; 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
B5/B7	1
Гак	1
Лопатка	1
Вінчик	1
Інструкція з експлуатації	1

Вибір місця для розміщення

1. Не рекомендується розміщувати міксер у приміщенні з високим рівнем вологості 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 борошна, кг	Кількість тіста, кг	Швидкість перемішування, об/хв	Вага, кг
B5	220	0.3	5	0,5	0,85	80/680	18
B7	220	0.3	7	0,7	1,2	80/680	18

Експлуатація та обслуговування

Характеристики електроживлення апарату 220В; 50Гц.

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.

Для того щоб зняти чашу чи замінити насадку необхідно:

- повернути рукоятку, щоб підняти головну частину, доки не відчуєте, що вона дійшла до упору, це також полегшує доступ до чаші, заповнюючи її інгредієнтами для змішування.

Важливо! Під час установки насадки головна частина повинна бути у верхньому 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 мінімальна швидкість

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

Для взбивання та пермішування яєць та кондитерського крема необхідно використовувати вінчик та максимальна швидкість

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 витоку 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
7. ж ретельно промивайте його.

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