



Миксер планетарный FM-5 / FM-7



Инструкция по эксплуатации

Благодарим Вас за Ваш выбор! Наша компания разработала продукт с технологией обновления. Он может смешивать тесто, начинку, яйца, сливки и другие продукты. Вы можете выбрать любую скорость вращения от 151 об. до 852 об. Также в миксере существует установка защиты от перегрузки. Миксер имеет стильный дизайн, он легко и безопасно работает. Кроме того, эта машина способна показать высокую эффективность.

Это отличный помощник в приготовлении тортов, замешивания теста на хлебобулочных фабриках, в барах, ресторанах, дома и т. д.

Прежде чем приступить к работе, внимательно ознакомьтесь с данными рекомендациями:

- Работать на данном оборудовании или ремонтировать его разрешается только квалифицированному специалисту.
- При установке или техническом обслуживании соблюдайте следующие рекомендации по обеспечению безопасности использования этого прибора.
- Пожалуйста, сохраните это руководство по эксплуатации для дальнейшего использования или передайте его следующему пользователю.
- Проверьте чтобы ни одна из частей не отсутствовала или не была повреждена. Если есть какие-либо сомнения, пожалуйста, не используйте миксер, проконсультируйтесь с экспертами.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте чтобы избежать несчастных случаев (в частности, мешок, винт и т. д.).
- Если вы не используете прибор, пожалуйста, выключите его чтобы избежать случайных травм или повреждений.
- Используйте только оригинальные запасные части, а в случае поломки обращайтесь в сервисный центр. Невыполнение перечисленных выше требований может привести к опасным ситуациям.
- Этот прибор создан только для коммерческого использования.
- Не промывайте оборудование под прямой струей воды.
- Очищайте поверхность из нержавеющей стали периодически подходящим способом для предотвращения окисления.

Функциональные характеристики

Миксер может использовать плавные регулировки скорости, он имеет большой диапазон скоростей, которыми легко управлять. Миксер может смешивать тесто, начинку для пельменей, яйца, сливки и другие ингредиенты.

Установка

1. Миксер необходимо разместить на ровной горизонтальной и устойчивой поверхности. Оптимальная высота насадки составляет от 650 мм - 750 мм. Пожалуйста, оставьте 150 мм свободного пространства на передней и задней сторонах и 300 мм с левой и правой.
2. Розетка должна быть заземлена.
3. Подключение должно осуществляться квалифицированным специалистом.

1. Установка и снятие насадок

Пожалуйста, остановите работу машины и правой рукой держите верхнюю часть миксера, а левой рукой потяните ручку (рисунке 1). Теперь отпустите ручку, а правой рукой поднимите верхнюю часть миксера примерно на 45 градусов, пока ручка автоматически не зафиксируется.

Для того чтобы снять (поменять) насадку поднимите и поверните ее по часовой стрелке.

Для установки насадки оденьте ее на вал и поверните против часовой стрелки.

2. Выберите подходящую насадку

Есть три вида насадок:

- 1) Спиральная насадка - для теста.
- 2) Лопатка — для фарша, например, начинки для пельменей.
- 3) Венчик — предназначен для взбивания, например, яиц или сливок.

Примечание: Пожалуйста, подбирайте насадки согласно вида продуктов, в противном случае миксер будет работать неправильно и это приведет к поломке миксера.

Пожалуйста, учитывайте тип продуктов при выборе насадки.

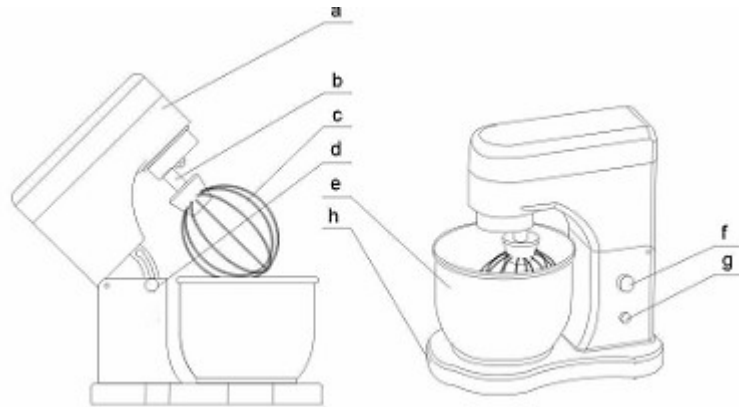


Рисунок 1

- a. Верхняя часть миксера
- b. Вал
- c. Насадка
- d. Ручка
- e. Чаша
- f. Регулятор скоростей
- g. Вкл/Выкл
- h. Корпус

3. Установка и снятие чаши

Выключите машину, поднимите верхнюю часть миксера, возьмитесь за чашу и проверните ее. Для того чтобы установить действуйте в обратном порядке.

4. Регулировка скорости

Регулятор находится в положении "0" (3-1), подключите миксер к сети, загорится индикатор, повернув по часовой стрелке регулятор вы можете отрегулировать скорость в соответствии с характером продуктов и насадкой. Скорость будет увеличиваться по мере вращения регулятора слева направо.

Стрелка находится на указателе «Low» (3-2) - низкая скорость, хорошо использовать для теста.

Стрелка находится на указателе «Middle» (3-3) - средняя скорость, хорошо использовать для перемешивания начинки для пельменей.

Стрелка находится на указателе «Highly» (3-4) - высокая скорость, хорошо использовать для взбивания яиц.

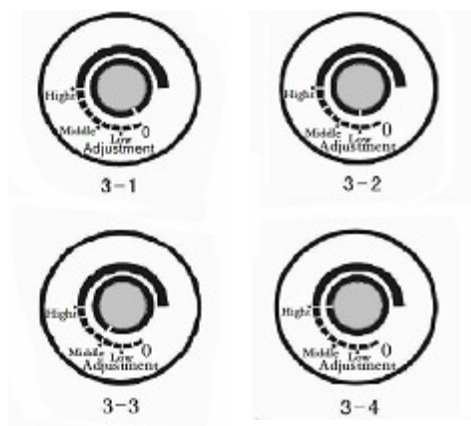


Рисунок 2

Можно плавно изменять скорость, пользователь может выбирать наиболее подходящую скорость для своей работы.

Примечание: Соблюдайте рекомендации, указанные выше. В противном случае эффективность работы машины будет снижена. Или приведет к поломке. Не работайте на машине более 10 минут.

5. Как отрегулировать расстояние между дном чаши и насадкой

Расстояние между дном чаши и насадкой может быть слишком маленькое или, наоборот, слишком большое, необходимо отрегулировать высоту. Сделайте следующее (рис. 3):

- Выключите миксер и отсоедините вилку от питания.
- Используйте ключ чтобы освободить гайку насадки.
- Настройте расстояние, затяните гайку.

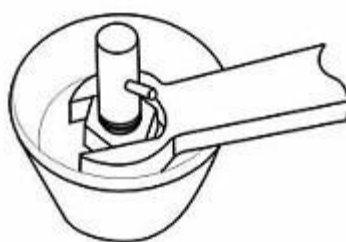


Рисунок 3

6. Когда работа закончена, пожалуйста, верните регулятор скорости в положение "0", затем выключите машину и отключите от питания.

Меры предосторожности

1. Разбирая машину, отключайте питание от сети.
2. Не дотрагивайтесь влажными пальцами до элементов машины.
3. Не мойте машину водой, не ставьте ее в воду.
4. Если какая-либо часть машины сломана выключите машину и дождитесь приезда специалиста.
5. Не кладите пальцы в чашу, в то время как миксер работает.
6. Пожалуйста, держите оборудование в недоступном для детей месте.
7. Когда машина работает или верхняя часть миксера поднимается, ручка "D" должна автоматически уменьшена.
8. Когда верхняя часть миксера поднимается не кладите пальцы между головой и основанием чтобы избежать травм.
9. Существует клемма заземления контакта (отметка в задней стенды, пожалуйста держите их в исходное положение после обслуживания.)
10. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под контролем лиц, ответственных за их безопасность.

Техническое обслуживание

1. Это пищевое оборудование, так что все части, контактирующие с пищевыми продуктами необходимо мыть после работы. Не используйте какие-либо агрессивные моющие средства, которые могут быть вредными для человека.
2. Не включайте машину, если чаша пуста.
3. Если насадка бьет по чаше, немедленно остановите работу и отрегулируйте высоту насадки.
4. Если вы используете машину более одного года, пожалуйста, свяжитесь с поставщиком или квалифицированным агентом по техническому обслуживанию.

Технические данные

Описание	Единицы измерения	Параметры	
		FM-5	FM-7
Объем дежи	л	5	7
Напряжение	В	220	220
Частота	Гц	50	50
Мощность	Вт	300	350
Нагрузка	А	1,5	1,5
Макс. вес крема	кг	1,5	2
Макс. вес теста (сухой муки)	кг	0,5	1
Рабочая среда	-	Внутри	Внутри
Вес нетто	кг	25	25
Размеры	мм	370x230x410	410x250x425

Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Решение
После включения миксер не работает	Нет питания Регулятор скоростей не в позиции «О»	Проверьте шнур питания Поверните кнопку в позицию «О», затем включите миксер.
Температура двигателя поднимается, а скорость уменьшается	Слабое напряжение Слишком много продуктов Насадка выбрана неверно	Проверьте напряжение Уменьшите количество продуктов Замените на другую
Маховик тяжело вращается	Ходовой винт, конические шестерни, вал маховика и т.д. сухие (без смазки) Направляющие загрязнены	Смажьте их смазкой Очистите и смажьте направляющие
Температура двигателя слишком высокая	Перегрузка Рабочая скорость выбрана слишком высокая или насадка не подходит	Уменьшите нагрузку Выберите подходящую скорость и насадку

www.kiy-v.ua