

В10С/15С/20С/25С/30С/40С МІКСЕР ПЛАНЕТАРНИЙ

GASTROMIX

Багатофункціональні міксери серії В-10С/15С/20С/25С/30С/40С використовуються для змішування борошна та начинок із збитих яєць. Експлуатація машини вирізняється безпекою та надійністю.

Прилад має багатошвидкісним приводом; 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 та вимогам.

РОЗМІЩЕННЯ

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

ДЕТАЛЬ	КІЛЬКІСТЬ
В10/15/20/25/30/40	1
Крюкоподібна лопатка міксера	1
Подовжена лопатка міксера	1
Горбоподібна лопатка міксера	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	Об'єм чаші (л)	Напруга (В)	Потужність (кВт)	Швидкість перемішування (об/хв.)	Габарити (мм)
B10C	10	220	0,37	130/233/415	426x316x666
B20C	20	220	0,75	105/180/408	520x420x760
B30C	30	220	1,1	105/180/408	545x440x882
B40C	40	220	1,5	80/160/310	620x630x1011

Експлуатація та обслуговування

Характеристики електроживлення апарату 110/220В; 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:

1. Для перемішування борошна потрібні крюкоподібна лопатка та швидкість II.
2. Для перемішування начинки до продуктів із здобного тіста необхідні подовжена лопатка міксера та швидкість I.

3. Для взбивання та пермішування яєць та кондитерського крему необхідно використовувати горбкоподібну лопатку міксера та швидкість I.

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 чана 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 прилад або двигун перегрівся – перевірте характеристики електроживлення та стан відцентрового вимикача однофазного двигуна.
5. Постійно контролюйте взаєморозташування чана для змішування та лопатки міксера. Особливо це важливо після демонтажу та повторного встановлення опори чана. Для перевірки просто поверніть лопатку рукою
6. Дбайливо використовуйте змішувальний чан! У нього тонкі стінки, які легко деформуються.
7. Після наповнення, роботи та видалення з чану будь-якої агресивної речовини відразу ж ретельно промивайте його.

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