



Миксер планетарный

Модель: В5

Руководство по эксплуатации



Данные модели миксеров планетарных В5 предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли.

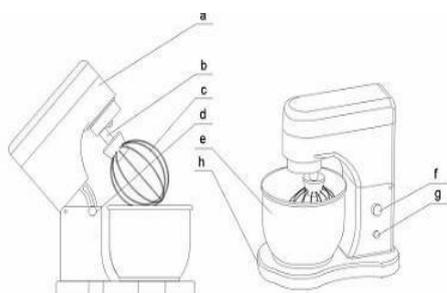
Благодарим вас за выбор миксера планетарного В5. Машина может мешать тесто, фарш, яйца, сливки и прочее. Вы можете варьировать скорость и выбрать любую скорость вращения от 0 до 1000 оборотов в минуту. В машинах установлена защита от перегрузки. Оборудование используется в барах, пекарнях, ресторанах и пр.

Данные модели миксеров планетарных предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли.

Установите машину на плоскую ровную поверхность. Лучшая высота плоскости-650-750 мм. Пожалуйста, оставьте расстояние сзади и спереди от машины- примерно 150 мм и слева и справа-300 мм.

Электрическая розетка должна быть заземлена.

ЧАСТИ МИКСЕРА ПЛАНЕТАРНОГО:



- a) крышка двигателя
- b) вал
- c) месильный орган
- d) ручка
- e) дежа
- f) ручка регулирования скорости
- g) выключатель
- h) основание машины

УПРАВЛЕНИЕ:

Замена месильного органа: Пожалуйста, остановите машину и нажмите на голову машины, поднимите ее на 45 градусов вверх, другой рукой потяните месильный орган для того, чтобы отсоединить его от вала.

Существует несколько видов месильных органов.

Насадка	Вид	Скорость	Назначение
Венчик		2-3	для смешивания жидких ингредиентов, таких как крем, блинное тесто, бисквитное тесто, яйца и т.д.
Лопатка		1-2. *Не быстрее 2	для смешивания пасты, песочного теста, пудры и небольших кусков, например, ингредиентов для начинки
Крюк		0-1	для смешивания ингредиентов с высокой вязкостью, например, дрожжевого теста.

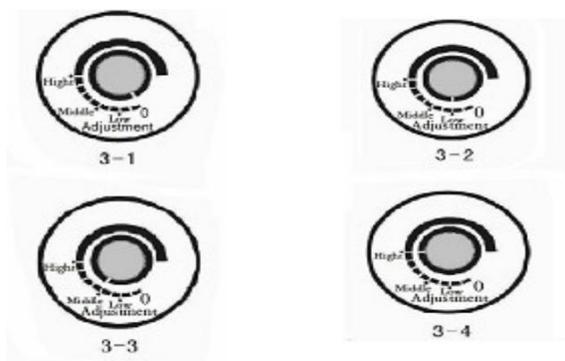
Закрепите месильный орган: толкните смеситель вверх в отверстие вала, и поверните по часовой стрелке, пока не закрепится месильный орган.

Примечание: Выбирайте правильный месильный орган, в противном случае машина не будет работать и может быть повреждена.

Как одеть и снять дежу: Выключите машину, поднимите голову миксера планетарного (а), крепко удерживая корпус, поворачивайте дежу до упора, пока она не зафиксируется. Перед снятием дежи необходимо выключить машину. Оденьте дежу, затем опустите голову машины (а) вниз.

ВЫБОР СКОРОСТИ:

Установите кнопку регулирования скорости в позиции «0» (рисунок 3-1), включите машину в сеть, загорится светосигнальный индикатор. По часовой стрелке поворачивайте ручку регулирования скорости и выбирайте скорость необходимую вам. Скорость увеличивается слева направо.



Когда стрелка находится около нуля (рисунок 3-2), миксер планетарный работает на низкой скорости, что подходит для теста.

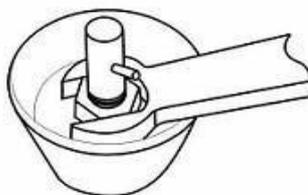
Когда стрелка находится на середине (рисунок 3-3), миксер планетарный работает на средней скорости, что подходит для фарша.

Когда стрелка находится в правом верхнем углу (рисунок 3-4), миксер планетарный работает на высокой скорости, что подходит для яиц.

Вы можете сами варьировать скорость, которая вам необходима.

Направление вращения вала: направление главного вала крышки- по часовой стрелке, направление месильного вала- против часовой стрелки.

Примечание: Не работайте на машине дольше 10 минут без перерыва.



(Рисунок 4)

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

1. Никогда не брызгайте воду на машину для ее чистки.
2. Никогда не касайтесь выключателя, розетки, штепселя мокрыми руками.
3. Для загрузки и разгрузки продуктов, замены месильного органа сначала выключите машину.
4. Не касайтесь вращающихся частей машины и дежи руками во время работы.

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

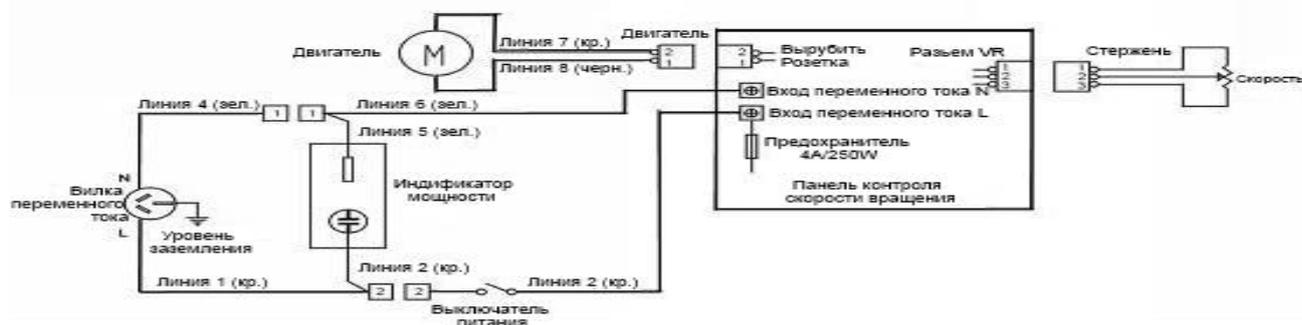
ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ПЕРЕД РЕМОНТОМ И ЧИСТКОЙ

НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРУЗА ДЕЖИ, НИКОГДА НЕ ЗАМЕШИВАЙТЕ

ТЕСТО НА ВЫСОКОЙ СКОРОСТИ

- 1) УХОД ЗА МАШИНОЙ: всегда держите машину в чистоте. После работы снимите дежу, и месильный орган и промойте.
- 2) Не включайте машину, если дежа пуста.
- 3) Если месильный орган бьется об дежу, остановите работу машины. Откорректируйте пространство между месильным органом и дежей.
- 4) Пожалуйста, для ремонта обращайтесь в специализированный сервисный центр.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ



Устранение неисправностей.

Неисправность	Причина	Устранение неисправности
Вал вращения не крутится после включения машины.	Кабель питания отсоединен, либо провода кабеля отсоединены.	Проверьте кабель питания, и его провода.
Сильный нагрев машины при низкой скорости вращения	Низкое напряжение кабеля питания, выбрана неправильная скорость.	Проверьте напряжение кабеля питания, проверьте скорость вращения.
Двигатель работает, но вал не вращается	Ослаб приводной ремень	Затяните приводной ремень. Обратитесь в
Месильный орган бьется о дежу	Дежа, либо месильный орган деформированы	Выровняйте дежу и месильные органы соответствии с их первоначальным видом
Машина работает только в режиме высокой скорости, не работает в режиме средней и низкой скорости	Вилка переключения скоростей сломана либо сломан зубец зубчатого свода.	Замените вилку. Обратитесь в сервисный центр.
Машина работает только в режиме высокой скорости, не работает в режиме низкой скорости	Пружинная пластина в муфте сломана, либо зубец в зубчатой пластине сломан.	Замените пружинную пластину или зубчатый венец. Обратитесь в сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Описание	Ед. измерения	Параметры
Вместимость дежи	Л.	5
Скорость вращения	об/мин.	0-1000
Напряжение	В	220
Частота	Гц	50
Мощность	кВт	0,5
Электрический ток	А	1,5
Максимальный вес яиц	г	500
Максимальный вес теста	г	500 (сухое тесто)
Вес Нетто	кг	13
Размеры	мм	340x240x375

Производитель оставляет за собой право менять габаритные размеры оборудования в диапазоне +/- 10 мм

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай