



ПАСПОРТ

ПЛАНЕТАРНЫЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

СЕРИЯ В



Планетарные тестомесильные машины могут применяться для замешивания теста, перемешивания начинок, взбивания яиц и пр. Эксплуатация данного оборудования безопасна и надёжна. Все модели оснащены приводами со сменной частотой вращения. Оператор может самостоятельно выбрать необходимый режим, соответствующий различным ситуациям, для получения нужного результата. Все детали оборудования, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали и соответствуют государственным санитарно-гигиеническим требованиям.

Комплектность (После вскрытия упаковки, пожалуйста, проверьте комплектность поставки, сверяясь с приведённым ниже списком)

Деталь	Количество
Миксер В-10/15/20/25/30/40-HG	1
Крюк для теста	1
Проволочный венчик	1
Плоский бiter	1
Инструкция по эксплуатации	1

Выбирая место, на которое будет устанавливаться аппарат, учтите:

1. Оборудование нельзя размещать во влажных и горячих помещениях.
2. Оборудование должно устанавливаться на ровной поверхности.
3. Оборудование и окружающие его предметы должны содержаться в чистоте.

Технические характеристики

Модель	Объём чаши миксера	Частота вращения оси	Основное питание	Номинальная входная мощность	Габариты
В10-HG	10Л	130/233/455об/мин	110/220/380	370Вт	426*316*666
В15-HG	15Л	130/233/455об/мин	110/220/380	370Вт	439*328*700
В20-HG	20Л	94/165/386 об/мин	110/220/380	750Вт	540*415*763
В25-HG	25Л	94/165/386об/мин	110/220/380	750Вт	567*435*808
В30-HG	30Л	94/165/386об/мин	110/220/380	1100Вт	590*435*830
В40-HG	40Л	65/110/300об/мин	110/220/380	1500Вт	520*490*990

Эксплуатация:

Оборудование допускается подключать к сетям питания с напряжением в 220/380В, 50/60Гц. Пожалуйста, убедитесь в наличии заземления и проверьте направление вращения миксерной оси на соответствие маркировке. Попробуйте дать оборудованию поработать без дополнительной нагрузки с целью проверки его исправности. Перед сменой частоты вращения машину следует отключать.

Во время работы чаша тестомесильной машины должна быть зафиксирована рамным роликом. Для отсоединения чаши следует отключить аппарат, а чашу выдвинуть. После отсоединения перемешивающей насадки можно вынимать чашу.

Выбор перемешивающей насадки и частоты вращения.

1. Крюк для теста подойдёт для скорости I и замеса теста.
2. Плоский бiter подойдёт для скорости II и перемешивания начинки.
3. Проволочный венчик используется для скорости III, позволяя взбивать яйца или кремы.

Важная информация:

1. При запуске оборудования важно закрыть защитную крышку и включить первую скорость.
2. Если вы используете машину для замеса теста, пожалуйста, не закладывайте максимально допустимое объёмом количество, так как данный вид продукта отличается повышенной тягучестью. Убедитесь, что в машину установлена насадка - Крюк для теста - для использования на I скорости.
3. Не эксплуатируйте машину безостановочно несколько раз подряд. Дайте оборудованию постоять некоторое время после каждого запуска, это позволит увеличить срок службы.
4. Для замены гибкого кабеля питания обратитесь к квалифицированному специалисту.

Техническое обслуживание:

1. Регулярно смазывайте направляющие машины для предупреждения появления коррозии и плавного подъема чаши.
2. Коробка трансмиссии заполняется маслом на заводе производителя. Ей требуется ежегодный долив масла.
3. При обнаружении протечки масла следует заменить изоляционную прокладку.
4. Проверьте питание и исправность переключателя ротора однофазного привода, если оборудование не запускается или мотор перегрелся.
5. Следите тем, чтобы чаша и насадка не соприкасались, особенно после того, как аппарат был разобран и собран снова.
6. Пожалуйста, проводите демонтаж и сборку перемешивающего узла машины очень аккуратно: стенки чаши очень тонкие и их легко повредить.
7. Пожалуйста, своевременно мойте чашу после того, как в ней находились потенциально коррозионные вещества.

!!! Предупреждение: никогда не мойте аппарат струёй воды под напором.